APRILE
2024

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

PRATICO, ECOLOGICO CUCINARE TUTTO IN UNA SOLA PENTOLA

AGRETTI CON TUORLO GRATINATO, IN TORTE SALATE, NELLA GIARDINIERA

100 TOP CANTINE PER SCOPRIRE L'ITALIA DEL VINO

CARBONARA

Classica? O moderna? Ruben di @cucinaconruben l'ha preparata da noi con i carciofi, con il tonno, perfino senza uova. Scegli la tua preferita!

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITÀ

SAPORI A FUMETTI?

Ho sempre avuto una grande passione per i fumetti, da Walt Disney (Paperino su tutti, più simpatico di quello smorfioso di Topolino), fino a Martin Mystère e Dylan Dog. Incluso il gatto Serafino che mescolava pasta al pomodoro e minestrone (argh). Ed è per questo che trovate a pag. 38 la ricetta a fumetti realizzata con La Scuola del Fumetto di Milano, la prima di una lunga serie; protagonista: la carbonara. Che è anche il piatto preferito da mio figlio Leonardo (mamma, con il guanciale, eh) e uno dei classici della nostra cucina. Abbiamo preparato la versione canonica, poi abbiamo provato delle variazioni insieme al bravissimo Ruben Bondì, il cuoco che dal suo balcone cucina come se fosse in un ristorante stellato e che è diventato una star dei social con il suo profilo @cucinaconruben. Il cuoco romano ha creato la sua personale versione con i carciofi, e un'altra con la bottarga e il tonno. Noi abbiamo aggiunto alla conversazione anche la nostra versione del 1954 con il gruviera che, per quanto discussa da alcuni, è veramente succulenta. Mi piace pensare a un momento in cui grandi e piccini cucinano insieme, chi leggendo la versione a fumetti, chi la nostra ricetta. E ancora, abbiamo realizzato tutte le proposte del ricettario, veramente deliziose, ogni volta usando una pentola/padella unica perché non tutte le persone hanno grandi cucine (io inclusa), tanti vogliono sporcare il meno possibile anche e soprattutto perché impatta meno sull'ambiente. La buona notizia è che lo scarso impiego di pentolame ha creato sapori eccellenti. E poi abbiamo proseguito con gli agretti detti anche barba di frate. Io li adoro semplici, al vapore con olio e limone, però il nostro cuoco Paolo Rollini, executive chef della Trattoria del Ciumbia che a Milano sta riscuotendo un successo straordinario, li ha interpretati con disinvoltura casalinga e creato sapori gourmet. Nella frittata, in versione giardiniera, è un'occasione perfetta per far conoscere ai più giovani una verdura antica. Buona primavera, amiche e amici della cucina italiana, e sempre in alto i mestoli!

Maddalena Fossati Dondero

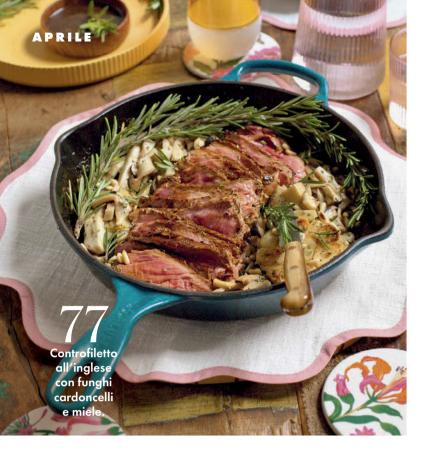
mfossati@condenast.it maddalenafossati

APRILE

LA CUCINA ITALIANA

22
La crema di nocciole
è più buona
fatta in casa.

77
Controfiletto all'inglese con funghi cardoncelli e miele.

52
La violinista Sonia Peana prepara per noi la rana pescatrice alla catalana.

SOMMARIO

Variazioni sulla carbonara, invenzioni primaverili con gli agretti, e tanti piatti cucinati in una sola pentola

5 Editoriale

10 Che cosa cuciniamo questo mese

10 Le misure a portata di mano

12 Gioca con noi
Test: ABC ai fornelli

15 Notizie di cibo
Indirizzi, aperture, oggetti e novità per amanti della buona tavola

22 Meglio fatto in casa
La crema di nocciole

24 Mettiti in viaggio
Lode all'industriosa Milano e ai testimoni della sua gastronomia

26 Gradisce una tazza?
Il lato italiano del tè

28 Dammi il solito (analcolico)
Un drink stimolante con mela e rafano

30 95 anni con *La Cucina Italiana*
La carbonara classica, la nostra del 1954 e le variazioni di Ruben Bondì

38 Ricette a fumetti
La carbonara

40 L'Italia dei consorzi
Consorzio Tutela Taleggio Dop

44 Legumi per il futuro
I ceci

46 Ossessioni culinarie
Dieci maionesi a confronto

50 I Racconti delle Radici
La milanesa a la napolitana ovvero la bistecca impanata di tutti gli emigrati italiani in Argentina

52 L'arte del ricevere
Il porceddu e la rana pescatrice alla catalana di Paolo Fresu e Sonia Peana

RICETTARIO
Pratico ed ecologico con piatti preparati usando un'unica pentola

60 Antipasti
65 Primi
69 Pesci
73 Verdure
77 Carni
81 Dolci

86 Posti da conoscere
Il circolo Ca' Berti a Fontanigorda, in alta Val Trebbia

92 L'ingrediente
Gli agretti cucinati per noi da Paolo Rollini

103 TOP cantine
Le migliori cantine italiane, le etichette da provare, le novità al Vinitaly

114 Il pranzo della domenica
Italia in festa: quarta tappa, Puglia

122 Dolci d'autore
Le torte del pasticciere Massimo Alverà

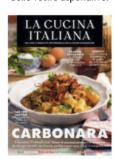
128 Design
Dal Salone del Mobile le novità di EuroCucina

136 Provato per voi
Il forno a vapore multifunzione

144 La nostra Scuola
Hamburger, verdure, pasticceria mignon

138 Il meglio al mercato
140 In dispensa
142 Indirizzi

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Una cuoca o un cuoco lo pensa e lo realizza, e una redattrice ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

In copertina: rigatoni alla carbonara con carciofi (pag. 30). Ricetta di Ruben Bondì, foto di Chiara Cadeddu, styling di Beatrice Prada.

FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA TWITTER.COM/CUCINA_ITALIANA

CHE COSA CUCINIAMO QUESTO MESE

(Facile – Medio – Per esperti)

ANTIPASTI

64 Frollini salati, crema di pistacchi e mortadella M 50′ (+2h)
100 Giardiniera di agretti e sarde in tempura M 1h (+2giorni)
44 Hummus di ceci con focaccine dolci M 40′
120 Polpo e lampascioni fritti M 1h20′ (+2h)
100 Torta salata con agretti e pancetta M 1h10′
63 Torta di pasta fillo con formaggio e ortaggi M 50′
91 Torta salata di porri M 1h40′ (+2h)
64 Verdure ed erbe fritte con salsa alla barbabietola M 1h (+2h)

PRIMI PIATTI & PIATTI UNICI

38 Carbonara F 30′
33 Carbonara al doppio tonno F 30′
36 Carbonara del 1954 F 30′
68 Gigli di pasta fresca con piselli, gamberi e burro all'arancia M 1h20′ (+30′)
68 Gnocchi di baccalà al forno con asparagi e bottarga M 1h45′
33 La «non carbonara» F 50′
91 Ravioli di patate con pesto M 1h (+1h)
33 Rigatoni alla carbonara con i carciofi F 50′
100 Risotto al pesto di agretti e luganega M 50′
36 Torciglioni alla carbonara F 30′
68 Spaghettoni risottati con broccolo e feta F 1h
119 Strascinati con fave, asparagi e ricotta salata M 1h (+30′)

PESCI

72 Calamari ripieni di riso alla birra M 1h30′ (+30′)
72 Involtini di pesce spada con mozzarella F 40′
55 La rana pescatrice alla catalana di Sonia F 1h15′ (+1h)
72 Ricciola e zucchine in padella F 50′

VERDURE

76 Casseruola di piselli, taccole e vongole M 40′
119 Cime di rapa saltate con briciole alle acciughe F 30′
76 Cipolle farcite F 1h (+30′)
76 Insalata cruda-cotta con fragole, fave e stracciatella F 40′
91 Polpette di verdure e salsa allo yogurt F 45′

CARNI E UOVA

119 «Brasciole» al sugo M 2h30′
80 Controfiletto all'inglese con pinoli, funghi primaverili e miele F 1h
98 Frittata di agretti con maionese al rafano F 45′
54 Il porceddu di Paolo F 1h30′
80 Lonza di maiale arrosto con salsa di pere allo zenzero F 1h20′
50 Milanesa a la napolitana F 40′
98 Patate gratinate ripiene di tuorlo e agretti M 1h15′
80 Pollo al curry F 1h
136 Polpettone con asparagi M 2h10′

DOLCI E BEVANDE

120 Barchiglia M 1h40′
124 Buchteln M 1h (+7h)
91 Canestrelli bianchi e neri F 1h (+2h)
126 Ciambella di carote F 2h
84 Crema alla ricotta, fragole e pane caramellato F 40′ (+12h)
22 Crema di nocciole F 15′
28 Mela, rafano e bergamotto (cocktail) F 10′
84 Quasi-soufflé al pompelmo e cedro F 1h
124 Tenerina con cuore di cioccolato M 1h20′
124 Torta di nocciole, yogurt e fragole M 1h40′ (+4h)
84 Torta rovesciata alle pere M 1h20′ (+20′)

LE MISURE A PORTATA DI MANO

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO
60 g di acqua, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA
80 g di acqua, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO
200 g di acqua, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero. 130 g di farina. 160 g di riso.

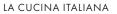
CUCCHIAINO DA TÈ RASO
4 g di acqua, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

TAZZA DA TÈ COLMA
240 g di acqua, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO
12 g di acqua, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO
120 g di acqua, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO
5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero.

PUGNETTO
30 g di riso. 30 g di zucchero. 25 g di farina.

GIOCA CON NOI

TEST: ABC AI FORNELLI

Quanto ne sapete di gastronomia? Mettetevi alla prova!

1. CHE COS'È LA BARBOTTA?

1. ☐ UN PESCE PREDATORE DI ACQUA DOLCE
2. ☐ UNA FOCACCIA DI FARINA GIALLA TIPICA DELLA LUNIGIANA
3. ☐ UNO STRUMENTO DI ACCIAIO CHE SERVE PER SCOLARE IL FRITTO

2. IL BORDATINO È

1. ☐ UNA MINESTRA TIPICA TOSCANA
2. ☐ UN VOLATILE DA FARE ARROSTO
3. ☐ UN TIPO DI GREMBIULE

3. CHE COS'È LA BARBAGLIATA?

1. ☐ UNA BEVANDA A BASE DI TÈ
2. ☐ UNA BEVANDA A BASE DI CAFFÈ
3. ☐ UNA BEVANDA A BASE DI CIOCCOLATO

4. QUAL È L'INGREDIENTE PRINCIPALE DELLA SALSA BASTARDA?

1. ☐ LIMONE 2. ☐ BURRO 3. ☐ LATTE

5. CI SI PUNGE TOCCANDO

1. ☐ LE CARCATEPPE
2. ☐ LE CASTRAURE
3. ☐ LE CARRUBE

1. - 2 UNA FOCACCIA DI FARINA GIALLA TIPICA DELLA LUNIGIANA; **2. - 1** UNA MINESTRA TIPICA TOSCANA; **3. - 3** UNA BEVANDA A BASE DI CIOCCOLATO; **4. - 2** BURRO; **5. - 2** LE CASTRAURE

LA CUCINA ITALIANA

N. 04 – aprile 2024 – **Anno 95°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE
Caporedattore
MARIA VITTORIA DALLA CIA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina di redazione
SARA FOSCHINI
Lacucinaitaliana.it
STEFANIA VIRONE VITTOR (Senior Features and Web Editor) – svirone@condenast.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it
GIADA BELLEGOTTI – gbellegotti.ext@condenast.it
Digital
FRANCESCA MARINO (audience development manager) – fmarino@condenast.it
MARIKA SARZI SARTORI (social media manager) – msarzi.ext@condenast.it
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it

Hanno collaborato
Per le ricette GIANFRANCO ALLARI, MASSIMO ALVERÀ, PIETRO ARLATI, RUBEN BONDÌ, PAOLO BUSSOLINO, ILARIA CASTELLI, STEFANIA FERRETTI, SARA FOSCHINI, EMANUELE FRIGERIO, PAOLO ROLLINI, GIULIA ROTA, SARA TIENI, ELTON ZEQIRAJ
Per i testi SIMONE CINOTTO, FABIO FRANCIONE, SARA MAGRO, MARINA MIGLIAVACCA, CARLO OTTAVIANO, DAVIDE RAMPELLO, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI
Per le immagini GIACOMO BRETZEL, CHIARA CADEDDU, DANNY CHRISTENSEN, CAMILLA GIACINTI, DAVIDE MAESTRI, COYAN PAGANINI, AG. 123RF, AG. ADOBESTOCK, AG. GETTY IMAGES

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Managing Director NATALIA GAMERO DEL CASTILLO
Deputy Managing Director CN Europe ANITA GIGOVSKAYA
Chief Business Officer FRANCESCA AIROLDI

Consumer Business Country Lead ALESSANDRO BELLONI
HR Director GIORGIO BERNINI
Production Director Europe ENRICO ROTONDI
Finance Director LUCA ROLDI
Head of FP&A CRISTINA PONI
Digital Director ROBERTO ALBANI
Head of Digital Marketing GAËLLE TOUWAIDE
Head of Data Marketing TERESA ROTUNDO

Advertising sales
Style Brand & Category Lead (Vanity Fair, Vogue, GQ) MICHELA ERCOLINI
Culture Brand & Category Lead (WIRED) LORIS VARO
Lifestyle Brand & Category Lead (AD, CN Traveller, La Cucina Italiana) CARLO CLERICI
CNCC Italy Director VALENTINA DI FRANCO
Account Strategy Director SILVIA CAVALLI
Digital & Data Advertising Director MASSIMO MIELE
Advertising Marketing Director & Fashion, Luxury, Beauty Key Clients Advisor RAFFAELLA BUDA
Brand & Category Regional Lead (Centre & South Italy) ANTONELLA BASILE
Fashion, Luxury & International Commercial Director, Vanity Fair & GQ Business Director BENEDETTA BATAZZI
Beauty& Fashion Key Clients Commercial Director, Vogue Italia Business Director EMMELINE ELIANTONIO
CPG Commercial Manager, LCI and CN Traveller Business Manager FEDERICA METTICA
Home Commercial Manager, AD Business Manager CRISTINA RONCAROLO

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716.
Padova, c/o Regus Padova Est Sottopassaggio Mario Saggin 2 - 35131 Padova, tel. 0285611 - fax 028055716.
Bologna, c/o Copernico via Altabella 17 - 40125 Bologna, tel. 0085611 - fax 028055716.
Roma, c/o Copernico Termini piazza Indipendenza 23 B/C - 00185 Roma, tel. 0085611 - fax 028055716.

FOTO ARCH. LCI

NOTIZIE DI CIBO

A CURA DI ANGELA ODONE

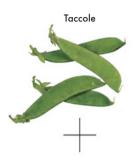
LA CUCINA CHE VORREI

Nel 1956, sotto la direzione delle sorelle Gosetti, mentre sulle copertine di *La Cucina Italiana* appaiono giovani donne che scolano gli spaghetti o sfornano un pasticcio, sulle pagine del giornale la cucina diventa un ambiente dove non è importante solo quel che metti nel piatto, ma tutto il contorno: pentole, mobili, elettrodomestici, armonie di forme e di colori. Del resto, come la testata evidenzia dalle origini, 95 anni fa, la convivialità è fondamentale, e quando si sta insieme conta sì il cibo, ma contano anche le stoviglie e la tovaglia, le sedie, gli accessori. Così negli anni Cinquanta con la rubrica «La cucina che vorresti avere» esploravamo tutte le novità del settore. Continuiamo a farlo anche oggi, seguendo la 62esima edizione del Salone del Mobile in programma a Milano dal 16 al 21 aprile, che affronta le sfide della contemporaneità, con lo sguardo puntato verso la transizione ecologica, e un fuori salone a tema «Materia Natura», dedicato alla sostenibilità come *conditio sine qua non*. MARINA MIGLIAVACCA

FOTO ARCH. LCI

STRANO, MA BUONO!

Taccole

+

Mais

+

Formaggio fresco di capra

Scottate le taccole per 1 minuto in acqua bollente salata, scolatele e raffreddatele. Tostate il mais sul fuoco finché non sarà ben abbrustolito. Mescolatelo con le taccole e condite con olio, sale, pepe e succo di limone. Amalgamate il caprino con sale e pepe e distribuitelo a ciuffi sul mix di taccole e mais.

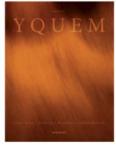
SOLIDARIETÀ

LA SPESA CHE FA BENE

Tre conserve di pomodoro che aiutano la ricerca, con le ricette stellate di un grande cuoco

Pensiamoci un attimo: se sappiamo che un prodotto è di qualità, giova alla salute o aiuta l'ambiente (o la società), lo compriamo più volentieri. A maggior ragione se si centrano tutti e tre gli obiettivi in un solo gesto, come durante l'iniziativa «Il pomodoro per la ricerca» della Fondazione Veronesi: il 20 e 21 aprile, in diverse piazze italiane sono in vendita le scatole con un tris di polpa, pomodorini e pelati, i semi da piantare e le ricette di Gennarino Esposito (nella foto piccola), chef della Torre del Saracino a Vico Equense, due stelle Michelin. Partiamo dal contenuto: il pomodoro coltivato in Italia è confezionato entro 24 ore dalla raccolta in barattoli d'acciaio (100% riciclabile); ricco com'è di fibre, potassio, fosforo, vitamine, polifenoli e licopene (la molecola che dà il tipico colore rosso), è un grande aiuto nella prevenzione. Ma soprattutto con questa spesa si raccolgono fondi per la ricerca sui tumori pediatrici e giovanili, in particolare per le cure della leucemia mieloide acuta. SARA MAGRO

GOLOSO CHI LEGGE

Paninofili di tutta Italia, ecco il libro che fa per voi. Da gustare a piccoli morsi, su suggerimento dell'autore, tra curiosità, paninerie storiche, mode di tutti i tempi, e perfino poesie. *Alberto Capatti, Storia del panino italiano, Slow Food Editore, 16,50 euro.*

Lo Château d'Yquem Sauternes Premiere Cru Supérior, la leggenda dei vini francesi, in un racconto tutto italiano (con un contributo di Maddalena Fossati). *C. Benzi, fotografie F. Brambilla, S. Serrani, Château d'Yquem, seipersei, 60 euro.*

Elogio del limone, nella storia e nell'arte, dagli antichi maestri a Andy Warhol, nella letteratura, e in cucina, dai cocktail alla ricetta marocchina della salamoia, ai più soffici cake. *The Gourmand's Lemon. A Collection of Stories and Recipes, Taschen, 40 euro.*

FOTO ARCH. LCI, AG. ADOBESTOCK

SOSTENIBILITÀ

UN PASSO AVANTI

Dobbiamo farlo ogni giorno per cercare di riparare i danni fatti anno dopo anno. Il Pianeta non aspetta, ma sempre più aziende si sono messe in marcia

È dal 2019 che il Consorzio Tutela **Speck Alto Adige Igp** si impegna su alcuni punti cruciali: benessere animale, approvvigionamento energetico «green», ricerca e sviluppo, coesione sociale. *speck.it*

Da 24 anni **Vetrina Toscana** promuove il turismo enogastronomico declinando la sostenibilità: ambientale, curando il territorio; economica, promuovendo le realtà locali virtuose; sociale e culturale, salvaguardando tradizioni e storia dei prodotti. *vetrina.toscana.it*

Economia circolare vuol dire trasformare in risorse tutti gli scarti: gusci, foglie, rami, pelle di mandorle o nocciole diventano energia per alimentare lo stabilimento di **Damiano** a Torrenova, da sessant'anni azienda specializzata nella produzione e trasformazione di frutta da agricoltura biologica. *damianorganic.it*

Valorizzazione delle differenze, empowerment femminile, equità remunerativa di genere, conciliazione vita-lavoro. Grazie al suo impegno costante la società Andriani, che produce la pasta **Felicia** senza glutine a base di legumi, ha ottenuto la certificazione per la parità di genere. *felicia.it*

Fondata nel 1846, la distilleria **Mazzetti d'Altavilla** ha intrapreso una strada tutta green: distanze ravvicinate per la raccolta delle vinacce, approvvigionamento energetico solo da fonti naturali con impianti solari a impatto visivo zero, etichette sostenibili e cultura del riuso dei materiali. *mazzetti.it*

Whirlpool ha creato la piattaforma EcoPlayer per suggerire come risparmiare energia e acqua. Un buon aiuto è il kit Eco Player Box che contiene un tappetino in silicone per la cottura al posto della carta usa e getta e un cestello per lessare contemporaneamente due ingredienti dimezzando la quantità di energia e di acqua necessarie. *whirlpool.it*

Nei masi altoatesini ogni giorno viene raccolto il latte delle bovine nutrite con erba fresca, fieno e cereali, senza insilati né Ogm. Per questo Mila l'ha chiamato **Latte Fieno**. Le confezioni, attente all'ambiente, sono realizzate per l'80% da fonti rinnovabili. *mila.it*

Orogel, azienda di Cesena specializzata nelle verdure surgelate, da quasi sessant'anni è impegnata nel raggiungimento di una filiera circolare a residuo zero: dai campi ai trasporti, agli impianti produttivi, agli scarti che diventano mangimi o compost. *orogel.it*

Il benessere del territorio, l'attenzione alla filiera produttiva e il ridotto consumo energetico sono tre punti imprescindibili dell'azienda **La Sassellese**. In un motto: «meno plastica e più biscotti». *sassellese.it*

Il tiramisù è più buono se i savoiardi sono prodotti con ingredienti certificati sostenibili e non Ogm. Come quelli di **Vicenzi**. Gli imballi sono 100% monomateriali e 99% di plastica Pet totalmente riciclabile. *vicenzi.it*

BOLLICINE E DINTORNI

100% PINOT NERO? QUASI

Quando un buon vino incontra un bravo cuoco, il pranzo diventa un'esperienza indimenticabile

Per assaggiare la nuova Grande Dame Veuve Clicquot Rosé 2015 la maison ha invitato la stampa a pranzo da Orma, il ristorante stellato di Roy Caceres, lo chef colombiano ormai adottato dalla capitale. E che sorpresa tutto. Dal locale, fresco e leggero con legno, pietra e rame, i piatti dello chef, uno su tutti il Cardoncello, arachidi e cime di rapa (sopra), ma anche il Raviolo anguilla, caviale e farro tostato. E poi lo Champagne racchiuso nei cofanetti scultura che sembrano «scatole stropicciate» dell'artista friulana Paola Paronetto. Il vino è un rosé composto dal 90% di Pinot nero tanto caro alla vedova Clicquot e 10% di Chardonnay immaginato da Didier Mariotti, chef de cave di Veuve Clicquot, a dispetto di tutti i cambiamenti climatici. Una bolla assertiva ed elegante, con note di fragola, amarena, un quid di cumino. Che è stato puro trionfo in abbinamento con la cucina libera di Roy. MADDALENA FOSSATI

IL RISTORANTE

Sono stata da Imàgo, a Roma, all'ultimo piano dell'hotel Hassler, a Trinità dei Monti. **Il ristorante:** ha una delle viste più belle della capitale, tanto che mi verrebbe da spegnere le luci della sala per guardare meglio il panorama. Sala piacevole ed elegante. **Lo chef:** Andrea Antonini (foto in basso), 32 anni, romano, in forza al ristorante dal 2019, ha confermato la stella Michelin lo stesso anno. **Il menù:** si può scegliere tra il «best of» (210 euro, bevande escluse), ovvero il meglio dei menù del ristorante, oppure Imàgo, la proposta del momento (210 euro, bevande escluse). **I piatti vincenti:** Barbabietola, panna acida e caviale, Scampo al pepe verde e certamente Broccoli, arzilla e vaniglia (foto in alto). **Il servizio:** veloce, con poco storytelling grazie alla bravura di Marco Amato e del suo team. **Il vino:** un bel modo di presentarlo, essenziale e senza troppi orpelli. Bravo Alessio Bricoli. **Il tavolo migliore:** tutti perché tutti vedono Roma. *hotelhasslerroma.com* M.F.

FOTO STEFANO DELIA, ALBERTO BLASETTI

LA CREMA DI NOCCIOLE

Grazie a un mixer potente, e a una strategica tostatura, otterrete un sapore delizioso e una consistenza vellutata. E basterà un quarto d'ora

RICETTA E TESTI **SARA TIENI**, FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

IMPEGNO FACILE
TEMPO 15 MINUTI
PER 600 G DI CREMA
VEGETARIANA

400 g nocciole tostate e pelate
100 g cioccolato al latte
50 g zucchero di canna
25 g cacao amaro in polvere
25 g olio di mais
½ baccello di vaniglia – sale

Scaldate le nocciole in una padella larga per 4-5 minuti a fuoco basso: in questo modo rilasceranno meglio il loro aroma.
Raccoglietele in un mixer molto potente insieme con il cacao, lo zucchero, i semi di vaniglia e un pizzico di sale.
Frullate per 3-4 minuti o finché le nocciole non saranno polverizzate e non cominceranno a rilasciare il loro olio.
Fondete il cioccolato a bagnomaria o nel microonde alla massima potenza per 1 minuto, mescolando per una o due volte.
Unite alla polvere di nocciole l'olio di mais e il cioccolato fuso e frullate fino a quando non otterrete una consistenza fluida e vellutata.
Riponete la crema in appositi vasetti.

PICCOLI SEGRETI

In base all'intensità che volete ottenere, potete usare cioccolato fondente, al latte o bianco, anche mescolati. Occhio all'olio di semi: prediligetene uno dal sapore neutro, come quello di mais, e di buona qualità, meglio se biologico ed estratto meccanicamente. Per un tocco speziato unite scorza di arancia o una punta di cannella. La crema si conserva a temperatura ambiente per 7-10 giorni.

LODE A MILANO

Fin dal Medioevo è considerata una città industriosa e ricca di beni, spirituali e culinari. Come hanno dimostrato due testimoni formidabili del nostro tempo DI **DAVIDE RAMPELLO**

Oggi dirigiti verso Milano, la città dove vivo, una città che amo. Per intonare il tuo sentire, per accendere la tua attenzione verso ciò che sto per raccontarti, ti trascrivo alcuni brani tratti da *Le Meraviglie di Milano** di Bonvesin da la Riva: «Chi vuol conoscere le meraviglie di Milano, ne sarà informato da questa luce di semplice verità».

«Elogio di Milano sotto il profilo delle costruzioni. [...] tanto per la loro bellezza, tanto per il loro numero, la realtà è davanti agli occhi di chi guarda: in questa città vi sono strade assai spaziose, vastissime piazze, bei palazzi, case frequenti, continue, non sparse, belle, ben sistemate».

«Elogio di Milano sotto il profilo degli abitanti. [...] Vivono in modo dignitoso, ordinato, magnifico; indossano vesti eleganti; sono molto generosi nello spendere, sono guardati con onore e onore a loro volta arrecano, e piacciono per la loro condotta di vita».

Il *Dripping di pesce* è un celebre piatto di Gualtiero Marchesi del 2004, ispirato ai dipinti di Jackson Pollock.

«Elogio di Milano sotto il profilo della fertilità e dell'abbondanza di tutti i prodotti. [...] Abbondanza di grano e legumi e quante coppie di buoi lavorano le nostre campagne. Abbondanza di frutti degli alberi. Quanti carri di ciliegie arrivano in un sol giorno in città; gli orti e i giardini; i prati e la qualità del fieno; le viti e la qualità di vino. I boschi e le foreste, quantità di legna consumata ogni anno soltanto in città. Abbondanza di carni, numero di manzi macellati in città. Quantità di gamberi consumati in città. Abbondanza di pesci e nomi dei nostri laghi e fiumi: qualità di pesci. Numero dei mulini. Fertilità delle nostre acque. Abbondanza di altri prodotti e quantità di sale e pepe. I mercati».

Bonvesin da la Riva ti presenta una città industriosa, operosa, ricca, fedele ai valori dettati dal magistero di Ambrogio: «Abbondante anche di beni spirituali».

Una città che anche nei secoli successivi mai ha abbandonato l'amore per il fare e il saper fare. Da Ludovico il Moro a Gio Ponti, dagli spettacolari banchetti e feste ideati da Leonardo alla formidabile tensione creativa del Salone del Mobile; proponendo nel 2015, con l'Expo, il grande tema dell'alimentazione, del cibo, della coltura del pianeta, aggiungendo alle «meraviglie medievali comunali» altre formidabili meraviglie. La qualità del fare, del progettare, del suo vivere, viene, nell'ospite che vi risiede, percepita come stile. A te la scelta di andar per vie e meravigliarti delle vetrine della moda e del design, vibranti e vive della bellezza dei manufatti. Entra nei luoghi dell'accoglienza, partecipa al rito dell'happy hour, bevi assistito da camerieri, osti, sommelier, mixologist, non ancora sacerdoti, più spesso chierichetti di una liturgia che però contamina tutti: l'aperitivo.

Orefici, armorari, speronari, spadari: la toponomastica ti racconta di arti e mestieri che resero questa città celebre presso le corti europee. In via Spadari 9, troverai una bottega celebre nel mondo, Peck, fondata dal salumiere praghese Frantisek Peck nel 1883. Ma le meraviglie che vedrai sono il frutto della sapienza, della tenacia, dell'operosità di un lombardo meneghino e dei suoi fratelli: Angelo Stoppani**. Assieme a Mario, Remo e Lino, il *cervelèe**** *di sciuri* è diventato il paesaggio gastronomico milanese e italiano più importante al mondo. Salumi, formaggi, carni, pâté, marbré di selvaggina, piatti pronti, panettoni, dolci... scelti, preparati, confezionati quotidianamente con costante e ossessiva ricerca dal più grande artigiano del gusto: Angelo, testimone e protagonista oggi come allora di quelle *magnalibus Mediolani* che «sono tante e tali che persino gli uomini che vi sono nati stentano a conoscerle davvero». Prima di lasciarti sappi che in via Bonvesin da la Riva, Gualtiero Marchesi fondò il suo ristorante, da cui dettò le regole dell'innovazione della grande cucina italiana, ma tutto questo a suo tempo... Mettiti in viaggio. ■

*Bonvesin da la Riva, *De magnalibus Mediolani. Meraviglie di Milano*, a cura di Paolo Chiesa, Libri Scheiwiller, Milano, 1997. **Angelo Stoppani è nato a Brescia nel 1937 ed è morto a Milano il 3 gennaio 2024. ***Il *cervelèe*, in dialetto milanese, è il salumiere. La cervellata era una salsiccia tipica della città, fatta con carne e sangue di maiale, formaggio e aromi; nel Medioevo si preparava anche con il cervello.

Davide Rampello è professore universitario, consulente culturale e gestionale per istituzioni nazionali e internazionali, direttore artistico e curatore. Past President della Triennale di Milano (2003-2012), ideatore e curatore del Padiglione Zero di Expo Milano 2015, direttore artistico del Padiglione italiano a Expo 2020 Dubai, dal 2017 è direttore creativo della R&P.

FOTO **MASSIMO BORCHI**

Non c'è filo d'erba senza una storia da dire / Né cuore che non abbia il suo proprio romanzo.

HENRI-FRÉDÉRIC AMIEL, *FRAMMENTI DI UN DIARIO INTIMO*

UN TÈ IN ITALIA

La più antica tea room a Roma, gli accessori giusti, perfino una piantagione in Val d'Ossola: il lato nazionale di un rito globale

A CURA DI **SARA TIENI**

OCCHIO AL TEMPO

Per una infusione impeccabile: 2 minuti per tè bianco e verde, 3 per tè nero e oolong medio, 5 per una versione intensa. Affidatevi all'apposita clessidra: questa è di Teabloom; su *amazon.it* oppure su *teabloom.com*

MISCELE IN VIAGGIO

Una pochette da sei filtri per portare con sé i tè preferiti. È di Dammann Frères e si acquista online o nelle boutique del marchio francese, parte dell'italianissimo Polo del Gusto, che raccoglie aziende di alta qualità. *dammann.it*

La più antica sala da tè italiana si chiama Babingtons, si trova nel cuore di Roma ed è stata aperta nel 1893 da due visionarie signore inglesi: Anna Maria Babingtons e Isabel Cargil, che partirono dall'Inghilterra con cento sterline per fondare quello che poi è diventato un locale di culto, situato ai piedi della scalinata di piazza di Spagna. Ai tempi la miscela per preparare l'infusione si poteva acquistare solo in farmacia e le due lady introdussero il rito del tè delle cinque accompagnato dagli scones, i classici pasticcini al burro serviti con marmellata di fragole e panna, i fingers sandwiches e, ovviamente, una grande varietà di miscele. Oggi a portare avanti la tradizione sono Chiara Bedini e Rory Bruce, quarta generazione della famiglia. Il locale è celebre anche per il Victorian Happy Hour con cocktail a base di tè. *babingtons.com* ■

SCOPERTE

COGLI LA PRIMA FOGLIA

Lo sapevate che il tè si coltiva anche da noi? Siamo a Premosello in Val d'Ossola, nel Nord del Piemonte, nella prima piantagione italiana. Il progetto nasce dall'incontro tra la famiglia Carrai, fondatori dell'azienda fiorentina La Via del tè, e della famiglia Zacchera, coltivatori di camelie da fiore, che diversi anni fa hanno iniziato a riprodurre con successo anche quelle da tè. Già 25mila le piante di *Camellia sinensis* coltivate per la seconda piantagione più grande in Europa. Il risultato: due tè verdi (*Assolo* e *Aria*) e due neri (*Notturno* e *Sinfonia*), in vendita da maggio. *laviadelte.it*

Scopri quanto dista il paradiso dei gourmet

Materie prime preparate da sapienti mani, sono le eccellenze gastronomiche della terra d'Istria. Offriamo molto più del mare.
Istria, l'Incredibile vicino.

istriavicina.istra.hr/experience/gourmet

Foto: Ente Turistico dell'Istria – I. Zirojevic

LIEVE TOCCO PICCANTE

Un drink stimolante e fresco da provare prima di cena ma anche per accompagnare un menù dai sapori delicati

DI **ANGELA ODONE**

Mela, rafano e bergamotto

70 ml succo di mela Calvilla – 1 bergamotto
1 piccola radice di rafano fresco – ghiaccio

Ricavate dal bergamotto circa 20 g di succo e un piccolo disco di scorza che servirà per decorare il drink. Raccogliete il succo di bergamotto e quello di mela nel bicchiere dello shaker (detto «tin») con diversi cubetti di ghiaccio. Mescolate fino a che le pareti del tin non si saranno raffreddate. Grattugiate una porzione di radice di rafano, così da ottenerne circa 1 cucchiaino; unite il rafano grattugiato nel tin e mescolate ancora. Posizionate nel bicchiere un solo grosso cubo di ghiaccio e filtratevi il drink attraverso un colino a maglia fine. Decorate appoggiando il disco di scorza di bergamotto sopra il ghiaccio. Questo drink freschissimo e leggermente piccante è ideale per accompagnare tutto il pasto, meglio se con portate di pesce e verdure.

ELTON ZEQIRAJ
Nasce in Albania, giovanissimo si trasferisce in Sicilia per stabilirsi infine a Torino. Dopo una lunga esperienza nel mondo dell'ospitalità come bar manager e maître, nel 2020 lancia LeGar Unplugged Mixology. L'idea? Esaltare nei drink le doti degli ingredienti senza troppe lavorazioni o aggiunte extra e soprattutto eliminando gli zuccheri raffinati.

FOTO **C. CADEDDU**, STYLING **B. PRADA**

RIGATONI ALLA CARBONARA CON CARCIOFI

Piatti decorati e tovagliolo della carbonara al doppio tonno **Zara Home**, tovagliolo dei rigatoni **Nahen**, fiasco **Emporio Mikica**.

QUAL È LA TUA CARBONARA?

CARBONARA AL DOPPIO TONNO

Il 6 aprile, il Carbonara Day celebra un piatto che alimenta il dibattito, ma poi è così buono da mettere tutti d'accordo. Per l'occasione Ruben Bondì ha preparato con noi tre nuove variazioni sul tema. Da gustare subito, accanto alle nostre ricette, la classica e quella vintage del 1954

RICETTE **RUBEN BONDÌ** E **SARA FOSCHINI**, TESTI STORICI **MARINA MIGLIAVACCA**, TESTI RICETTE **ANGELA ODONE**
FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Piatti e tovaglioli **Zara Home**, fiasco **Emporio Mikica**.

LA «NON CARBONARA»

TRE OTTIME ALTERNATIVE

di Ruben Bondì

Ha iniziato la carriera come chef in ristoranti di prestigio in tutto il mondo e come personal chef e ha affinato l'arte all'Osteria le Coq di Roberto Franzin, all'Osteria140 e tra i fuochi del ristorante stellato Il Pagliaccio. Ruben ha collezionato 1,5 milioni di follower su Instagram e 2,4 milioni su TikTok, tutto in un solo anno di attività. Di recente è stato premiato come miglior influencer agli Inda Awards. È stato chiamato in India a Nuova Delhi come chef per la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo e in Venezuela a Caracas a cucinare per la Settimana della memoria. È autore del libro: *Cucina con Ruben* e ha da poco iniziato il suo primo format tv: *Cucina in balcone con Ruben*. Nel 2023 è entrato nella classifica Forbes under 30s. Affezionato collaboratore della nostra rivista, questa volta ci ha proposto anche una «finta carbonara» vegana.

RIGATONI ALLA CARBONARA CON I CARCIOFI

Cuoco Ruben Bondì
Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g pasta corta tipo rigatoni
200 g pecorino – 5 tuorli
4 carciofi – 3 uova – limoni
aglio – mentuccia – sale
olio di arachide – pepe
olio extravergine di oliva

Mondate i carciofi eliminando le brattee esterne più coriacee e la paglia interna aiutandovi con uno scavino spelucchino; immergeteli in una ciotola di acqua acidulata con limone così che non si ossidino diventando scuri.
Affettate molto finemente 2 carciofi e friggeteli, pochi per volta, in olio di arachide a 180 °C; scolateli su carta da cucina; salateli solo prima di servire.
Tagliate a fettine un po' più spesse gli altri 2 carciofi, riducete a rondelle i gambi. Unite tutto in una padella con 2-3 cucchiai di olio extravergine scaldato con 1 spicchio di aglio, salate, rosolate e poi bagnate con qualche mestolino di acqua calda. Stufate i carciofi finché non saranno teneri.
Raccogliete in una ciotola 3 uova intere e 5 tuorli, unite il pecorino grattugiato, pepe e mescolate con la frusta su un bagnomaria caldo ma non bollente, fino a che non assumerà la consistenza di una crema tipo zabaione.
Lessate intanto la pasta in acqua bollente salata e scolatela al dente nella padella dei carciofi stufati; saltate tutto insieme unendo 1 mestolino di acqua di cottura dei rigatoni.
Unite le uova e saltate ancora per meno di 1 minuto, a fuoco spento.
Distribuite la pasta nei piatti e completate con i carciofi fritti e qualche fogliolina di mentuccia.

CARBONARA AL DOPPIO TONNO

Cuoco Ruben Bondì
Impegno Facile
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g spaghetti
200 g tonno fresco
200 g pecorino grattugiato
5 tuorli – 3 uova intere
bottarga di tonno
bottarga di muggine
in polvere – sale – pepe
olio extravergine di oliva

Tagliate la polpa di tonno in tocchetti di medie dimensioni.
Rosolateli in padella con un filo di olio.
Lessate gli spaghetti in acqua bollente salata e scolateli al dente nella padella del tonno, unendo 1 mestolino di acqua di cottura della pasta.
Raccogliete in una ciotola 3 uova intere e 5 tuorli, unite il pecorino grattugiato, pepe e 1 cucchiaino di bottarga in polvere; mescolate con la frusta su un bagnomaria caldo ma non bollente fino a che non assumerà la consistenza di una crema tipo zabaione.
Unite la crema nella padella, saltate tutto insieme fuori del fuoco.
Distribuite gli spaghetti nei piatti e completate con la bottarga di tonno a fettine, un pizzico di bottarga in polvere e una macinata di pepe.

LA «NON CARBONARA»

Cuoco Ruben Bondì
Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g mezze maniche
3 funghi cardoncelli
1 cavolfiore di media dimensione – aglio
zafferano in pistilli
farina di mandorle
salsa di soia
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mondate il cavolfiore ricavando le cimette e lessatele in acqua bollente salata in modo che risultino ben cotte.
Mondate i funghi e tagliateli in tocchetti, conditeli con 2-3 cucchiai di salsa di soia e lasciateli insaporire per una decina di minuti. Scolateli e tamponateli con carta da cucina.
Scolate le cimette di cavolfiore e frullatele in crema con un pizzico di pistilli di zafferano, sale e olio.
Rosolate i funghi in una padella velata di olio con 1 spicchio di aglio, sulla fiamma vivace, fino a quando tutta la parte liquida non si sarà asciugata.
Lessate la pasta in acqua bollente salata, scolatela e conditela con la crema allo zafferano, i funghi, la farina di mandorle e pepe macinato di fresco.

CARBONARA CLASSICA

Vassoio di portata **Enza Fasano Ceramiche**, macinapepe **Issimo**. Nella pagina a fianco, piatto **Waiting For The Bus**.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA DEL 1954

L'EVOLUZIONE DI UN MITO

Piace un sacco mangiarla e cucinarla ormai è un rito codificato. Esiste online un decalogo in romanesco che dà bene l'idea della sua sacralità: non cuocerai l'uovo, non userai altre spezie al di fuori del pepe, non aggiungerai la panna... E poi il guanciale e non la pancetta, tagliato a bastoncini e non a dadini: «Mette la pancetta nella carbonara» è diventato sinonimo di massima riprovazione.

Anche se non è sempre stato così. *La Cucina Italiana*, attentissima al sociale, intercetta i gusti, gli umori e le mode, e nell'agosto del 1954 pubblica (come «richiesta») una ricetta degli spaghetti alla carbonara. Non ci mette il guanciale, però, ma la pancetta, poi addirittura l'aglio e, udite udite, la groviera. Pochi anni prima, nel 1950, era uscito su *La Stampa* del 26 luglio un articolo che raccontava degli osti trasteverini alla «festa de nojantri», in gara «per superarsi nella ghiotta cucina romana», citando Cesaretto alla Cisterna. «Fu questo oste ad accogliere per primo gli ufficiali americani giunti in Trastevere parecchi anni or sono in cerca di spaghetti alla carbonara».

Sono in molti a giurare che le sue origini risalgano proprio ai tempi duri della guerra, quando a qualcuno venne in mente di condire della italianissima pasta con le uova in polvere e la pancetta delle razioni dei soldati USA. Sarà davvero così? Una ricetta simile era già presente nel 1837 nella *Cucina teorico-pratica* di Ippolito Cavalcanti, che a sua volta l'aveva presa da *Il cuoco galante* di Vincenzo Corrado, della fine del Settecento. Erano dei tagliolini conditi abbondantemente con formaggio (sei once di parmigiano o caciocavallo) e uova (dieci tuorli).

Certo qui manca la pancetta, ops, il guanciale... Anzi, il bacon, e lo avrebbe aggiunto quel giovane cuoco che nel settembre del 1944 saziò i comandanti alleati dalle parti di Riccione. Il suo nome era Renato Gualandi e viene citato da alcuni come l'inventore della forma compiuta della carbonara. Quel che è certo è che in un film popolare del 1951, *Cameriera bella presenza offresi*, Elsa Merlini in cerca di lavoro come colf si sente chiedere da Aldo Fabrizi se è capace di preparargli... gli spaghetti alla carbonara!

Perché ormai il grande viaggio era iniziato: dalla primissima versione con la groviera fino alla triade della codificazione moderna (tuorlo, pecorino e guanciale), la regina delle pastasciutte diventava una celebrità internazionale.

E il nome? Nessuno sa perché si chiami così. Si sono citati i carbonari degli Appennini come primi consumatori, cosa molto improbabile; si è sostenuta l'idea che si sia trattato di un cibo preparato in clandestinità, quindi «carbonaro» in tal senso; si è ricordato che gli acquartieramenti degli alleati americani si trovavano in via Carbonari a Roma; si è speculato che carbonai di professione fossero i genitori di uno dei primi ristoratori che la mise nel menù... Qualunque sia l'origine, rimane la sua grande bontà: buon Carbonara Day a tutti! MARINA MIGLIAVACCA

'52
ACCADDE A CHICAGO
La ricetta della carbonara del ristorante Armando, con «tagiarini» (*thin wide noodles*), italian bacon, uova intere e parmigiano, è citata nel libro di Patricia Bronte *Vittles and Vice*, storie di cibo e crimini a Chicago.

'54
LA CARBONARA, MA IN OSTERIA
Nell'anno della pubblicazione della prima ricetta su *La Cucina Italiana* c'è un fiorire di citazioni delle carbonare mangiate in trattoria, dal *Corriere d'Informazione* al *Corriere Sportivo*, ai *Racconti romani* di Moravia.

'60
E IL GUANCIALE FU
In *La grande cucina* di Carnacina e Veronelli, pubblicato nel 1960, compare la ricetta della carbonara con ganascia di maiale (guanciale), olio, uova intere, parmigiano, sale, pepe e... burro e panna liquida. Eh, sì, per molto tempo la panna non fu considerata un abominio.

'67
LA VERSIONE DELLA DIRETTRICE
Nel 1967 Anna Gosetti della Salda, celebre direttrice di *La Cucina Italiana*, inseriva la carbonara nel suo libro *Le ricette regionali italiane*. Condiva gli spaghetti con guanciale, uova, parmigiano, pecorino, pepe. Niente panna, perfetto, ma strutto e aglio...

TORCIGLIONI ALLA CARBONARA

Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g pasta corta tipo torciglioni
200 g guanciale
100 g Pecorino Romano Dop grattugiato (potete sostituire metà del peso con Parmigiano Reggiano Dop)
6 tuorli – sale – pepe

Rosolate il guanciale a striscioline in una padella senza aggiungere grassi.
Battete in una ciotola i tuorli con il pecorino e una macinata di pepe.
Calate nel frattempo la pasta in acqua bollente salata.
Filtrate il grasso del guanciale nella ciotola con i tuorli e mescolate subito affinché non si cuociano. Aggiungete anche un mestolino di acqua della pasta.
Scolate la pasta nella ciotola con i tuorli, aggiungete il guanciale caldo, mescolate bene e servite subito con ancora poco pepe e, a piacere, altro pecorino grattugiato.

CARBONARA DEL 1954

Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g spaghetti
150 g pancetta tesa
100 g gruviera – sale – pepe
2 uova – 1 spicchio di aglio

«**Porre** a fuoco abbondante acqua salata. Tritare la pancetta e tagliare il gruviera a dadolini. Quando l'acqua alzerà il bollore versarvi gli spaghetti, rimescolare e lasciar cuocere per circa 15 minuti (a seconda della grossezza degli spaghetti) e scolarli bene; ricordare che gli spaghetti sono migliori se serviti piuttosto al dente. Versare in una scodella le uova intere, con una forchetta sbatterle come se si trattasse di una frittata. Porre a fuoco in un largo tegame la pancetta e l'aglio schiacciato (che andrà poi tolto) e lasciarla soffriggere, aggiungervi gli spaghetti, le uova, il gruviera ed abbondante pepe. Rimescolare bene, continuando sino a che le uova si saranno un poco rapprese. Versare allora gli spaghetti sul piatto di portata e servire subito».

COMPUTER SCANSIONA LA RICETTA E RICREA GLI INGREDIENTI PER

LA CARBONARA!

GUANCIALE (SENZA COTENNA) 150G

4 TUORLI

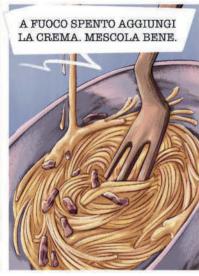
SPAGHETTI 350G

SALE E PEPE

ELABORO...

PECORINO 50G

GRANA 30G

STRUTTO O OLIO D'OLIVA

Per avvicinare i più giovani alla cucina, ogni mese invitiamo un allievo di La Scuola del Fumetto di Milano a creare una storia su un piatto della nostra tradizione gastronomica. Attiva a Milano dal 1979, primo istituto del genere in Italia oggi rinomato anche a livello internazionale, La Scuola del Fumetto forma artisti nel campo del Fumetto, dell'Illustrazione, del Manga Animazione e della Digital Art.

L'autore
Classe 2001, Coyan Paganini, una passione per i cartoni animati e per il disegno fin dall'infanzia, sogna di poter pubblicare un suo progetto editoriale in stile cartoon.

QUADRATO. MA MOLTO TONDO

Forma geometrica, sapore avvolgente. Rigorosamente naturale, tenero di consistenza. È il Taleggio, un formaggio che nasceva un tempo dal latte di «vacche stanche» DI **CARLO OTTAVIANO**

Un parallelepipedo a vedersi, ma il sapore è piacevolmente dolce, fondente e aromatico con un'equilibrata sapidità: per questo si può dire che il Taleggio, formaggio a latte vaccino a pasta molle, è quadrato e tondo, aggettivi che ben si adattano anche ai 45 soci del Consorzio Tutela Taleggio Dop. Dal 1979, data della fondazione, sono precisi nel far quadrare i conti (circa 50 milioni di euro di fatturato, con un 27% realizzato all'estero), solidi nel difendere le tradizioni e allo stesso tempo aperti alle tendenze di oggi. Le origini del formaggio, Dop dal 1996, risalgono al Basso Medioevo, quando gli allevatori della Val Taleggio e della Valsassina pensarono a un modo per non sprecare il latte delle «vacche stracche» per il ritorno dai pascoli estivi. Da stagionale, la produzione divenne poi annuale; e dalle montagne scese nella Pianura Padana (nelle province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia, Monza; in Piemonte a Novara e Verbano e a Treviso nel Veneto). Tutto naturale, allora come ora. *taleggio.it*

«Siamo un prodotto che resta giovane... da centinaia di anni», scherza Lorenzo Sangiovanni, presidente dal 2014 del Consorzio. «In alcune aziende in montagna la stagionatura avviene ancora nelle grotte; in pianura in celle a temperatura e umidità controllata. La ricetta codificata è sempre la stessa, il Taleggio è un prodotto unico. Chiaramente, ogni casaro con la sua esperienza e manualità imprime un proprio timbro».

Il disciplinare di produzione è davvero così rigoroso sul rispetto della naturalità dei processi produttivi?

«L'unico trattamento ammesso è la spugnatura con acqua e sale. Durante i 35 giorni minimi di stagionatura il formaggio va solo periodicamente girato e strofinato sulle facce e sui lati con acqua e sale, per far sì che le muffe sulle croste mantengano le loro caratteristiche. Solo una corretta maturazione ci regala la particolare consistenza morbida e il colore rosato, del tutto naturale. E possiamo tranquillamente aggiungere che la maturazione procede fino a quando viene consumato».

Anche il latte usato non subisce alcun trattamento?

«Certo, è intero e non viene fatta alcuna scrematura. Anche questo dettaglio contribuisce alla sua consistenza, al colore che varia da bianco a paglierino con qualche piccolissima occhiatura».

Un pascolo in Val Taleggio, nelle Orobie bergamasche.

Volendo paragonarlo a qualche altro formaggio quale indicherebbe?

«Entra certamente nella categoria dei formaggi molli, ma non ci sono similitudini in Italia e in Europa. Ha una sua identità ben precisa, per questo subisce poche contraffazioni».

Quali gli usi in cucina?

«Non limitiamoci a pensarlo solo come formaggio da tavola. I cuochi lo definiscono molto duttile, perché si presta a tanti impieghi, dai primi piatti – a partire dai risotti – agli abbinamenti con la carne e, perché no?, il pesce e i dolci».

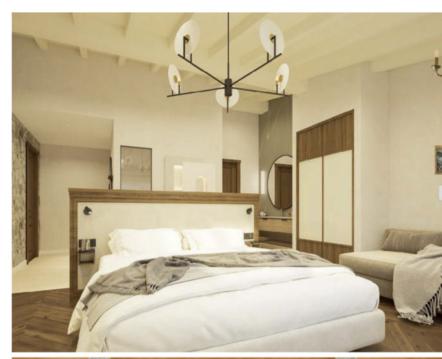
Con un po' di audacia anche con il gelato?

«Assolutamente, ed è sorprendente per chi non conosce le caratteristiche del Taleggio. La sua cremosità e il sapore che sfocia leggermente nel tartufato creano un gelato molto particolare, per nulla aggressivo». ■

FOTO ARCH. CONSORZIO TUTELA TALEGGIO

Wine & Thermal SPA
experience
in Valpolicella,
tra Verona e il Lago di Garda.

villaquaranta.com

Fondi di tessuto **Hue Table Stories**.

TERZI SUL PODIO

Dopo la soia e i fagioli, nella grande famiglia delle leguminose sono i **ceci** *i più coltivati: l'Asia ha il primato, e l'hummus è una delle preparazioni più tipiche del Mediterraneo*

RICETTA **SARA FOSCHINI**, TESTI **LAURA FORTI**
FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Fondamentali e molto amati sulle tavole di tutti i tempi, dai ceci ha addirittura preso il nome una delle più grandi famiglie dell'antica Roma, quella del celebre oratore Cicerone. E anche se oggi i luoghi dove sono maggiormente coltivati si trovano in Asia, l'Italia, pur con volumi non paragonabili, si distingue per la varietà dell'offerta. Nelle regioni più vocate per clima e tradizione, molti tipi sono diventati prodotti agroalimentari tipici (Pat) o presidi Slow Food: in Toscana troviamo il cece piccolo del Valdarno; in Campania il cece dell'Ofanto e il cece nero del Fortore, con buccia spessa e sapore intenso; in Basilicata il cece rosso di Latronico, base di una crema dolce al cacao per farcire panzerottini fritti; in Puglia il cece di Nardò; in Sicilia il cece rosso di Cianciana, aromatico e ricco di ferro... In forma di farina, sono protagonisti di molti piatti tipici, dalla farinata in Liguria alle panelle in Sicilia. Interi, entrano in zuppe con altri legumi e cereali come la mesciua spezzina oppure i ciceri e tria, la pasta e ceci del Salento.

HUMMUS DI CECI CON FOCACCINE DOLCI

Impegno Medio
Tempo 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LE FOCACCINE
- 300 g farina – 100 g zucchero
- 8 g lievito in polvere per dolci
- olio di semi
- zucchero a velo

PER L'HUMMUS
- 220 g ceci lessati e sgocciolati
- 80 g crema di pistacchio
- aglio – limone – sale

PER LE FOCACCINE
Raccogliete in una ciotola la farina, lo zucchero, il lievito e 15 g di olio. Unite 150 g di acqua e mescolate, quindi impastate con le mani fino a ottenere un composto omogeneo.
Stendetelo su un piano, in uno strato di 5 mm di spessore e ritagliatevi circa 16 dischi (ø 8 cm).
Cuoceteli in una padella con un filo di olio di semi per circa 4-6 minuti per lato, con un coperchio.
Lasciateli raffreddare e spolverizzate con zucchero a velo.

PER L'HUMMUS
Frullate i ceci con un pezzettino di aglio tritato, un pizzico di sale, la crema di pistacchio, il succo di ½ limone e 70 g di acqua.
Servite le focaccine dolci con questo hummus, per un sorprendente contrasto dolce-salato. Se preferite rimanere su un insieme più orientato verso il dolce, evitate di aggiungere l'aglio nell'hummus.

PECCATO DI GOLA

Da quella vegana a quella da banco frigo, in tubetto o in barattolo, acidula o delicata: abbiamo assaggiato per voi dieci **MAIONESI**. *Ecco le nostre valutazioni per sceglierle e abbinarle al meglio*

A CURA DELLA **REDAZIONE**

1. Thomy

Aspetto: colore chiaro; consistenza soda e cremosa.
Sapore: abbastanza equilibrato con gradevoli note di limone nel finale.
Perfetta con: tempura di pesce e verdure.

Voto: 8

1,99 euro, la confezione da 170 g. *thomy.it*

2. Heinz

Aspetto: colore giallo, tendente al rosato; consistenza vellutata.
Sapore: delicato e bilanciato, acidula al palato.
Perfetta con: hamburger con il bacon.

Voto: 7, 5

2,19 euro, la confezione da 215 g. *heinz.com*

3. Iper La grande i

Aspetto: leggermente rosata, cremosa, non troppo soda.
Sapore: acidula, con aroma agrumato.
Perfetta con: fritto misto.

Voto: 7,5

1,25 euro, la confezione da 240 g. *iper.it*

Calvé

Aspetto: colore tendente al senape, soda e cremosa.
Sapore: acetico e delicato.
Perfetta con: insalata russa.

Voto: 7

2,61 euro, per 250 g. *calve.it*

Salsanatura

Aspetto: colore chiaro, consistenza soffice.
Sapore: di spiccata acidità.
Perfetta con: tramezzini.

Voto: 7

5,90 euro per 280 g, in banco frigo da Eataly. *eataly.com*

Biffi

Aspetto: colore giallo-rosato, consistenza non troppo soda.
Sapore: avvolgente con acidità sul finale.
Perfetta con: carpacci di carne e pesce.

Voto: 7

1,39 euro per 143 g. *biffishop.it*

Delizie del Sole

Aspetto: molto chiara, consistenza soffice.
Sapore: deciso con note acetiche marcate.
Perfetta con: carciofi alla giudia, fritti di verdura.

Voto: 6

0,89 euro per 150 g. In vendita da Eurospin. *eurospin.it*

Kania

Aspetto: colore quasi bianco, consistenza vellutata e cremosa.
Sapore: molto delicato (con sole uova italiane).
Perfetta con: pesce alla griglia.

Voto: 6

0,38 euro per 100 g. In vendita da Lidl. *lidl.com*

Kraft

Aspetto: colore giallo piuttosto chiaro.
Sapore: ricetta classica, con un retrogusto di latte.
Perfetta con: classiche patatine fritte, uova sode.

Voto: 6,5

1,59 euro per 143 g. *kraft.com*

Baule Volante

Aspetto: colore bianco, consistenza molto fluida.
Sapore: tocchi speziati per una maionese vegana senza uova con senape.
Perfetta con: frittura vegetale.

Voto: 6

3,98 euro per 230 g. *baulevolante.it*

CON IL PANE DI IERI

Ciabatta, ciambella, mantovana, baguette, treccia, tartaruga, arabo, michetta, tartina, campagnolo, pugliese, siciliano, casereccio, bocconcino... E ancora, panfocaccia, panbrioche, panriso, panzucca, grissini, crostini, casatielli, gallette, friselle... L'offerta del reparto panetteria di Iper La grande i è davvero infinita e davvero buona, perché da 50 anni è prodotta con materie prime selezionate e la sapienza di quei gesti che solo una lunga esperienza può garantire. Per colazione, pranzo, merenda, aperitivo e cena, ciascuno troverà il pane e i lievitati più adatti al momento e, quando saranno raffermi, avranno una vita nuova e virtuosa, perché possono essere riutilizzati in tante deliziose ricette della tradizione italiana, come la panzanella, il pancotto o i nostri deliziosi canederli.

Nei reparti panetteria di Iper La grande i, i pani tradizionali affiancano le specialità regionali per un'offerta davvero imbattibile per qualità e convenienza.

CANEDERLI TRADIZIONALI IN BRODO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g pane raffermo – 250 g latte
120 g Speck Alto Adige Igp
2 uova – erba cipollina – prezzemolo
salvia – cipolla – burro – farina
brodo di carne – sale – pepe

TAGLIATE il pane a dadini e mettetelo in una ciotola con il latte e le uova sbattute. Lasciate riposare per 10 minuti. **TRITATE** ½ cipolla e rosolatela in una padella con una noce di burro. Aggiungetevi lo speck tagliato a dadini e fatelo insaporire. **CONTROLLATE** il pane e verificate che sia ben ammorbidito ma non troppo imbevuto. Se servisse, aggiungete un po' di farina o di pangrattato. **MESCOLATE** il pane con il soffritto di cipolla e speck, aggiungete 1 cucchiaio di erba cipollina a rondelle, 2 cucchiai di prezzemolo tritato e insaporite con sale e pepe. **FORMATE** i canederli, palline di circa 5 cm di diametro: ne otterrete circa 12. **PASSATELI** nella farina e cuoceteli in acqua sobbollente salata per circa 15 minuti. **SCOLATELI** e serviteli con poco brodo, insaporito con un trito di erba cipollina. In alternativa, se li preferite asciutti, conditeli con burro fuso e salvia.

50
IPER
La grande i
Nuovi ogni giorno dal 1974

MILANESA A LA NAPOLITANA

Ovvero la bistecca impanata di Buenos Aires, in cui si fondono ricette provenienti dal Sud e dal Nord Italia

RICERCA E TESTO STORICO **SIMONE CINOTTO**, RICETTA **EMANUELE FRIGERIO**
TESTO RICETTA **VALENTINA VERCELLI**, FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Tipica della città di Buenos Aires, è il risultato della combinazione delle cucine dei due grandi gruppi di immigrati italiani nella città, quelli del Nord (piemontesi, liguri, lombardi e veneti) e quelli napoletani. Si tratta infatti di una fusione tra la cotoletta alla milanese, la valdostana e la carne alla pizzaiola: fettina di manzo impanata e fritta, salsa di pomodoro, origano e mozzarella, tutto scaldato in forno per far filare la mozzarella e armonizzare gli ingredienti. Si accompagna di solito con un'insalata oppure con un purè di patate (*papas*) o del riso.

I Racconti delle Radici *è un ampio progetto in collaborazione con il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale sulla storia della cucina degli italiani emigrati tra la fine dell'Ottocento e gli anni Settanta del Novecento in America, nell'Europa del Nord e in Australia. Continueremo per tutto il 2024 a raccontare in queste pagine un piatto nato dall'incontro delle tradizioni gastronomiche degli immigrati italiani con le usanze culinarie trovate nelle terre di arrivo.*

LA RICETTA
Impegno Facile
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
350 g salsa di pomodoro
300 g pangrattato
8 fettine di coscia di manzo
8 fette di prosciutto
8 fette di mozzarella
6 uova – origano
olio per friggere – sale

Impanate le fettine di carne passandole nel pangrattato, nelle uova sbattute con un po' di origano, quindi nuovamente nel pangrattato.
Friggete le bistecche in padella in un velo di olio per friggere ben caldo, per circa 3 minuti per lato.
Scolatele su carta da cucina per eliminare il grasso in eccesso e salatele.
Ponetele in una teglia, posandole su 2 cucchiaiate di salsa di pomodoro. Copritele con una fetta di prosciutto e di mozzarella tagliata a metà e infornate a 180 °C per circa 5 minuti, finché la mozzarella non comincerà a filare.

Valigia **Emporio Mikica**.

Per le lettere autografe variamente utilizzate in tutto il progetto *I Racconti delle Radici* ringraziamo la **Fondazione Archivio Diaristico Nazionale** con sede a Pieve Santo Stefano, Arezzo (*archiviodiari.org*) e la **Fondazione Paolo Cresci** (*fondazionepaolocresci.it museoemigrazioneitaliana.org*).

C'È UN CONCERTO A TAVOLA

Il nuovo disco di Paolo Fresu con il pianista Omar Sosa si chiama Food. *La curiosità ci ha spinto a scoprire perché, e il musicista ce lo ha raccontato in attesa di sfornare il suo succulento porceddu*

DI **FABIO FRANCIONE**, FOTO **GIACOMO BRETZEL**

«Il taglio del porceddu» racconta Paolo Fresu, «è una di quelle pratiche a cui presto molta attenzione. È un rito irrinunciabile che per me vuol dire offrire ospitalità e convivialità». Nella pagina accanto, il musicista con la moglie, la violinista Sonia Peana, nella loro casa sull'Appennino bolognese.

A casa di Paolo Fresu tutto suona e la musica si mescola con gli sfrigolii del focolare, caldo e accogliente. Così la pioggia e il freddo del viaggio per arrivare sulle colline del Bolognese dove il trombettista e compositore sardo abita con il figlio Andrea e la moglie Sonia Peana (anche lei sarda e musicista, suona il violino con il Quartetto Alborada e si occupa di progetti musicali per bambini) sono subito dimenticati e lasciano il posto alle note di *Kind of Blue* di Miles Davis, sottofondo ideale di una conversazione familiare che continuerà anche a tavola. Lì sopra, su un'apparecchiatura raffinata e conviviale, saranno serviti la rana pescatrice alla catalana di Sonia e il porceddu di Paolo.

Ci fanno compagnia per tutto il tempo della visita, cioè prima, durante e dopo il pranzo, una batteria di vini sceltissimi, dal Vermentino di Gallura Superbia al Lugherra, un'Isola dei Nuraghi rosso, fino al vin cotto autoprodotto, che contribuiscono a sciogliere le nostre parlantine. Fresu è un ottimo conoscitore di vini, che diventano subito una bella occasione per parlare della «sardità». Questa casa è un pezzo di Sardegna trapiantato nell'Emilia dove siamo arrivati dopo aver ascoltato *Food*, album dalla copertina già iconica (un ritratto femminile con un «basco» di spaghetti al pomodoro) e registrato da Fresu e da Omar Sosa per l'etichetta discografica del trombettista, Tuk Music. «Ci si è aperto un mondo registrando i brani di questo disco», sottolinea Fresu. «Amando il cibo e la compagnia, per circa un anno siamo andati per ristoranti con i microfoni a registrare i suoni delle cucine e le voci degli avventori e dei ristoratori, che sono diventati poi parti integranti della musica dell'album. Ne è uscito un lavoro molto etnico, e meticciato».

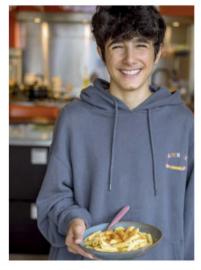
Poi il nostro ospite torna a parlare delle sue tradizioni, del suo essersi fatto da sé, degli anni duri di suo padre pastore e di sua madre a Berchidda, il paese dove è nato e dove da anni anima un festival che ospita alcuni dei migliori musicisti del mondo. «Il mio è un ricordo continuamente vivo del gusto di quel tempo. Usanze familiari che con il passare degli anni si sono impresse nella mia testa: la tosatura delle pecore o come andavo a raccogliere i prodotti dell'orto. Ancora adesso mia madre, a 97 anni, prepara quel brodo di carne che è il mio piatto preferito».

Sonia ha il compito di cucire insieme le tradizioni e i sapori della Sardegna: «Abbiamo tutti la passione per la buona tavola, compreso nostro figlio Andrea». E infatti, preso al volo un piatto di pasta alla bottarga, sparisce chissà dove a gustarsela. «Mi piace confrontare le ricette, la varietà degli ingredienti, i modi di prepararli. La nostra è una cucina della bellezza e dell'ospitalità». ■

SI FA COSÌ

Il porceddu di Paolo

«Per quattro persone, un maialino da latte, mirto sardo, sale e pepe. Scaldo il forno a 200 °C per una decina di minuti; diminuisco a 180 °C e inforno il porceddu per circa 1 ora e 20 minuti. Una volta cotto, osservo se la cotenna del porceddu è assolutamente a posto. Alcuni dicono che sulla cotenna va messo un po' di grasso, mentre secondo me il porceddu va fatto così. Certo, in Sardegna, messo sottoterra, fatto con gli spiedi e la brace dove cucini per ore è ovviamente diverso. Qui però siamo a Bologna, in collina, abbiamo il forno, e quando è un buon porceddu, questo ha bisogno solo di essere messo in forno, un po' di sale, anche un goccio di olio, ma neanche, perché poi si armonizza da solo. In ultimo il mirto, quello serio, e basta. Ecco il nostro porceddu».

In basso, Sonia Peana taglia a tocchi la rana pescatrice che poi condisce con cipolle e pomodorini. Nella pagina accanto, in alto, Paolo Fresu mostra orgoglioso il suo porceddu al mirto. In basso, Andrea, anche lui appassionato di cucina, ama molto la pasta con la bottarga. Non c'è tavola sarda, sull'isola come nel continente, senza il tipico pane carasau.

SI FA COSÌ

La rana pescatrice alla catalana di Sonia

«Per quattro persone, 1 kg di rana pescatrice, 300 g di pomodorini, una cipolla di Tropea, aceto, carote, sedano, prezzemolo, alloro, olio extravergine di oliva, sale. Questo piatto appartiene alla tradizione sarda; la mia è la variante algherese ed è di facile preparazione. Tuttavia bisogna avere delle accortezze sia nella pulitura e nel taglio del pesce sia nella cottura, di una decina di minuti; alla fine la consistenza non deve risultare troppo morbida. Dunque, taglio a fette sottilissime la cipolla e la pongo in acqua acidulata con poco aceto per 1 ora. Intanto pulisco la rana pescatrice: elimino la pelle e la sciacquo. In una casseruola metto odori o semplicemente un pezzetto di cipolla, due foglie di alloro e sale fino; verso abbondante acqua e appena bolle inserisco la rana pescatrice per 10-15 minuti. Sarà cotta quando, infilando una forchetta, si staccherà facilmente la lisca. Scolo la cipolla, la mescolo con i pomodorini e condisco con olio e sale. Infine tolgo la lisca alla rana pescatrice, la taglio a pezzi non troppo piccoli e la aggiungo al condimento di pomodorini. A chi piace, suggerisco come contorno rucola con capperi e olive».

BRILLANTI IN CUCINA

Quel sugo di pomodoro così delizioso, quella crosticina che fa la pasta quando dora in forno, quella salsa così cremosa... Cucinare è un atto creativo e un atto d'amore che coinvolge tutti i sensi. Ma poi arriva il momento di lavare piatti e stoviglie unti e incrostati e si sprecano tempo e acqua. Per evitare sprechi, e per non rovinarci il piacere di stare ai fornelli, Finish ha messo a punto una nuova generazione di capsule, le **Finish Ultimate Plus All in 1** che compiono ben quattro azioni durante un normale ciclo di lavaggio in lavastoviglie: rimuovono le macchie in profondità, staccano lo sporco incrostato e bruciato, eliminano l'unto e donano brillantezza. Provare per credere con la nostra ricetta dei rigatoni al forno che, come Finish, ama l'ambiente: per realizzarla non sono andati sprecati né una goccia di acqua né le parti delle verdure che di solito vengono scartate.

RIGATONI AL FORNO CON VERDURE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g asparagi – 330 g ricotta vaccina
320 g paccheri rigati – 200 g provola
50 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
50 g farina 00 – 30 g burro – 3 carciofi
1 spicchio di aglio – menta
olio extravergine di oliva
sale – pepe

MONDATE gli asparagi e separate la parte del gambo dalle punte; pulite anche i carciofi, eliminando le foglie più dure e la barbina interna; separate i gambi dal cuore dei carciofi.
PORTATE a bollore in una pentola molto capiente circa 3 litri di acqua salata; cuocetevi gli asparagi e i gambi dei carciofi per circa 10-15 minuti, quindi scolate le verdure e tenete da parte l'acqua di cottura.
SCALDATE 2-3 cucchiai di olio in una padella, insaporendo con uno spicchio di aglio; eliminate l'aglio e cuocetevi i cuori di carciofo, tagliati a fettine sottili, per circa 10 minuti, con una tazzina di acqua e un pizzico di sale.
TENETE da parte le punte degli asparagi e frullate i gambi, insieme con quelli dei carciofi, unendo anche un mestolo della loro acqua di cottura e un paio di cucchiai di olio; dovrete ottenere una crema liscia e omogenea.
SCIOGLIETE il burro in un pentolino, unite la farina e, quando sarà tutto ben amalgamato, versate a filo 500 g di acqua di cottura delle verdure e regolate di sale e di pepe; mescolate e fate addensare il composto, finché non avrà la consistenza di una besciamella.
TENETE da parte qualche cucchiaio di besciamella e amalgamate il resto, in una ciotola molto capiente, con la crema di verdure e la ricotta.
LESSATE i rigatoni nell'acqua di cottura delle verdure rimasta, scolandoli 5 minuti prima rispetto ai tempi riportati sulla confezione. Mescolateli al composto di besciamella, crema di verdure e ricotta.
DISTRIBUITE un paio di cucchiai di besciamella sul fondo di una teglia, poi fate un primo strato di rigatoni, quindi uno strato di verdure, uno di parmigiano grattugiato e uno di provola tritata grossolanamente; ripetete gli strati fino a terminare gli ingredienti e completate con un paio di cucchiai di besciamella, una spolverata di parmigiano e la provola tritata. Infornate a 180 °C per 20 minuti.
SFORNATE la pasta al forno, completate con una macinata di pepe e foglioline di menta e servite.

Per una pulizia e una brillantezza intensa, scansiona qui e provalo!

FINISHINFO.IT

finish
Dopo la preparazione della
ricetta ci sono pentole e teglie tutte
incrostate? Nessun problema,
usate la lavastoviglie e risparmierete
fino a 110 litri di acqua al giorno,
rispetto al lavaggio a mano. Inoltre,
non risciacquando prima
le stoviglie, risparmierete
fino a 38 litri di acqua
ogni volta.

LA CUCINA ITALIANA

RICETTARIO

APRILE 2024

IN UNA SOLA PENTOLA!

Padelle, casseruole, teglie... per cucinare i piatti di questo mese basta un unico recipiente. Tutto più pratico ed ecologico.

RICETTE **ILARIA CASTELLI**, **PIETRO ARLATI**, **GIULIA ROTA**
TESTI **LAURA FORTI**, **ANGELA ODONE**, **VALENTINA VERCELLI**, CARTA DEGLI ABBINAMENTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **GIACOMO BRETZEL**, STYLING **BEATRICE PRADA**

ANTIPASTI

TORTA DI PASTA FILLO CON FORMAGGIO E ORTAGGI

Vassoio effetto spruzzato dei frollini salati **Issimo**, piattino decorato **Cabana**, bicchieri colorati **IVV**.

FROLLINI SALATI, CREMA DI PISTACCHI E MORTADELLA

Piatto delle verdure fritte **Le Creuset**, piattino e tovaglia **La DoubleJ**, tovaglioli con decoro rosso **Cabana**.

VERDURE ED ERBE FRITTE CON SALSA ALLA BARBABIETOLA

ILARIA CASTELLI

Ha fondato a Milano Chef and the City, scuola di cucina che accoglie alunni di tutto il mondo. Fa anche servizio di catering e di chef a domicilio. La sua è una cucina antispreco che ricerca i sapori naturali. Ha studiato cucina al Politecnico del Commercio di Milano, in Marocco e in Oman, a Barcellona e a San Pietroburgo. Provate i suoi gnocchi di baccalà con asparagi e bottarga.

PIETRO ARLATI

Cresciuto in una famiglia da sempre attenta alla tavola, ha trasformato le buone abitudini in un mestiere ed è diventato cuoco a domicilio e insegnante di cucina. Milanese da generazioni, ama i piatti lombardi, ben modernizzati, ma anche incursioni più creative o esotiche. A noi è piaciuto l'abbinamento della lonza con la salsa di pere allo zenzero.

GIULIA ROTA

È la pasticciera del ristorante Il Sole di Ranco sul Lago Maggiore. Nella sua arte si esprime con grande precisione e naturalezza. Per noi si è impegnata in dolci molto immediati e facilmente replicabili, con pochi ingredienti base. Da rifare subito i quasi-soufflé e la coppa con le fragole, ma anche l'antipasto con le impeccabili e aeree verdure fritte in pastella.

TORTA DI PASTA FILLO CON FORMAGGIO E ORTAGGI

Cuoca Giulia Rota
Impegno Medio
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **370 g formaggio fresco spalmabile**
- **6 fogli di pasta fillo**
- **2 asparagi bianchi**
- **2 ravanelli**
- **2 foglie di cavolo nero**
- **1 zucchina**
- **1 carota**
- **1 asparago verde**
- **½ cespo di radicchio rosso**
- **burro – limone**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Foderate uno stampo quadrato (17,5 cm) con un foglio di pasta fillo, spennellatelo di burro morbido, quindi sovrapponetevi il secondo e procedete così fino al sesto foglio.
Sistemate bene la pasta in modo che copra fondo e bordi dello stampo, rifilando, se necessario, l'eccesso.
Cospargete il fondo con fagioli secchi per la cottura in bianco e infornate lo stampo a 180 °C per 15 minuti. Togliete quindi i fagioli secchi e cuocete per altri 12 minuti. Controllate durante la cottura che la pasta rimanga piatta. Se tende ad alzarsi, sistemate all'interno dello stampo dei piccoli pesi (stampini in metallo).
Preparate intanto le verdure: sbucciate le carote e tagliatele a nastri, mondate le zucchine e tagliatele a strisce. Pulite gli asparagi e tagliateli a pezzetti, sfogliate il radicchio e tagliate i ravanelli a spicchi. Il taglio delle verdure, tuttavia, può essere modificato secondo il vostro gusto.
Lavorate il formaggio con sale, pepe, 1 cucchiaio di olio e la scorza grattugiata di ½ limone. →

Sfornate lo stampo, lasciatelo raffreddare, quindi togliete il «guscio» di pasta fillo.
Riempite il guscio con la crema di formaggio e guarnitelo con le verdure preparate e il cavolo nero.
Completate con un filo di olio e una macinata di pepe.

FROLLINI SALATI, CREMA DI PISTACCHI E MORTADELLA

Cuoca Giulia Rota
Impegno Medio
Tempo 50 minuti più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **200 g mortadella a fette**
- **150 g pistacchi sgusciati**
- **125 g farina**
- **80 g burro**
- **Parmigiano Reggiano Dop**
- **50 g granella di pistacchi**
- **1 tuorlo – 1 albume**
- **Pecorino Dop**
- **limone**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Mescolate la farina con 100 g di parmigiano grattugiato, una presa di sale e pepe, e il burro a pezzetti. Formate un insieme di briciole, quindi unite il tuorlo e lavorate il composto finché non sarà omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 2 ore.
Stendetelo poi a 3 mm di spessore e ritagliatevi in tutto 12 dischi da 8 cm di diametro (reimpastando i ritagli, e stendendo nuovamente l'impasto).

L'ariosità e la croccantezza della pastella delle verdure fritte sono date dall'uso di amido di mais e farina di riso, che non contengono glutine.

Spennellate alcuni dei biscotti con un po' di albume sbattuto e cospargeteli con la granella di pistacchi.
Distribuite i biscotti in una teglia e infornateli a 180 °C per 10-12 minuti.
Frullate intanto i pistacchi sgusciati con 2 cucchiai di parmigiano grattugiato, 1 cucchiaio di pecorino grattugiato, una presa di sale, un pizzico di scorza di limone grattugiata e 70 g di olio, ottenendo una crema.
Sfornate i biscotti, lasciateli intiepidire quindi serviteli con la mordatella a fette e con la crema di pistacchi.

VERDURE ED ERBE FRITTE CON SALSA ALLA BARBABIETOLA

Cuoca Giulia Rota
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PASTELLA

- **550 g acqua frizzante**
- **500 g farina di riso**
- **100 g amido di mais**

PER LA SALSA ALLA BARBABIETOLA

- **150 g barbabietola lessata**
- **150 g yogurt intero**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**
- **limone**

PER LE VERDURE E PER FRIGGERE

- **8 foglie di salvia**
- **8 foglie di menta**
- **8 foglie di basilico**
- **6 asparagi verdi**
- **4 foglie di cavolo nero**
- **4 ciuffi di finocchietto**
- **1 carota**
- **1 grossa zucchina**
- **½ broccolo**
- **olio di arachide**
- **sale**

PER LA PASTELLA
Mescolate la farina con l'amido e l'acqua frizzante fredda, con l'aiuto di una frusta. Coprite poi la pastella e lasciatela riposare in frigorifero per almeno 2 ore.
PER LA SALSA ALLA BARBABIETOLA
Tagliate a pezzetti la barbabietola e frullatela a lungo con 1 cucchiaio di olio, sale, pepe e qualche goccia di limone, finché non otterrete una crema liscia. Mescolatela con lo yogurt e frullate nuovamente, ottenendo una salsa vellutata.
PER LE VERDURE E PER FRIGGERE
Mondate tutte le foglie.
Sbucciate la carota e tagliatela a nastri, con una mandolina o con un pelapatate. Mondate la zucchina eliminando le estremità e la parte centrale con i semi. Tagliate il resto a bastoncini lunghi. Tagliate il broccolo in ciuffetti. Mondate gli asparagi e tagliateli a metà; mondate le foglie di cavolo nero e tagliatele a pezzetti.
Togliete la pastella dal frigorifero e mescolatela nuovamente con una frusta.
Immergetevi le verdure e le erbe preparate e friggetele, poche alla volta, in una casseruola con olio di arachide a 180 °C per 1-2 minuti. Scolatele su carta da cucina.
Salate le verdure e le erbe fritte e servitele con la salsa alla barbabietola.

Frollini salati, crema di pistacchi e mortadella *pag. 64*

All'insegna della tradizione è l'abbinamento tra la mortadella e un **Lambrusco di Sorbara**, in accordo anche dal punto di vista cromatico. Perfetto con aperitivi e antipasti è il Brut Maestro 2020 di Quintopasso, rinfrescante, con profumi di agrumi e frutti di bosco. *18 euro, quintopasso.it*

Verdure ed erbe fritte *pag. 64*
Torta di pasta fillo *pag. 63*

Fritti e verdure sono valorizzati da bollicine leggere e fragranti, come il **Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut** L'Est di Sorelle Bronca. Ha eleganti profumi floreali e un residuo zuccherino che lo rende morbido e ben bilancia la sua vena sapida. *14 euro, sorellebronca.com*

Gigli con piselli e gamberi *pag. 68*

Scegliete un bianco leggero e minerale: il **Riesling** Mezzo Braccio 2020 di Tenuta Monteloro, con aromi agrumati e di zenzero e una persistenza salata e rinfrescante, è il contrappunto ideale alla dolcezza di piselli e gamberi. *22 euro, antinori.it*

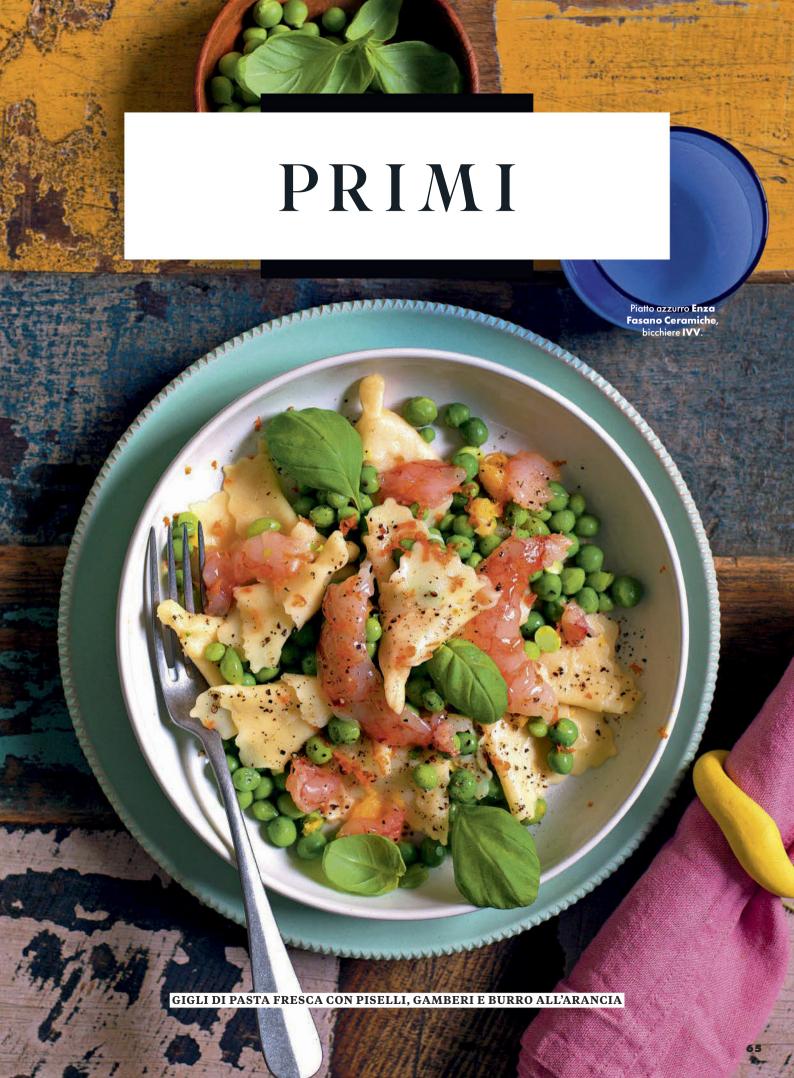
PRIMI

Piatto azzurro **Enza Fasano Ceramiche**, bicchiere **IVV**.

GIGLI DI PASTA FRESCA CON PISELLI, GAMBERI E BURRO ALL'ARANCIA

Tegame degli spaghetti **Le Creuset**, piatti decorati **Cabana**, piatti degli gnocchi **Enza Fasano Ceramiche**, piattino e sottopiatto **La DoubleJ**, bicchieri e caraffe colorati **IVV**.

SPAGHETTONI RISOTTATI CON BROCCOLO E FETA

GNOCCHI DI BACCALÀ AL FORNO CON ASPARAGI E BOTTARGA

GIGLI DI PASTA FRESCA CON PISELLI, GAMBERI E BURRO ALL'ARANCIA

Cuoca Ilaria Castelli
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti
più 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- 300 g **semola rimacinata di grano duro**
- 200 g **piselli freschi sgranati**
- 50 g **burro morbido**
- 8 **gamberi – 1 arancia**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

PER I GIGLI
Impastate la semola con circa 180 g di acqua e 2 prese di sale; tirate la pasta in una sfoglia spessa 4 mm; ritagliatela in quadrati di 7 cm con un tagliapasta ondulato. Formate i gigli: portate l'angolo in basso a destra al centro del lato superiore; schiacciate bene per fare aderire, quindi formate un cono avvolgendo la pasta intorno al dito indice; schiacciate poi la punta del cono per formare il gambo del giglio. Disponete via via i gigli su un vassoio e lasciateli seccare per 30 minuti.
Pulite i gamberi, eliminando le teste, il guscio e il budellino scuro; conditeli con il succo dell'arancia, un paio di cucchiai di olio e una presa di sale; copriteli con una pellicola a contatto e lasciateli marinare per 30 minuti; infine scolateli e conservate la marinata.
Portate a bollore abbondante acqua salata; cuocetevi i piselli per 5-6 minuti, scolateli con la schiumarola e, nella stessa acqua, cuocete i gigli per 4-5 minuti.
Scolate i gigli con cura e uniteli nella marinata dei gamberi, poi aggiungete i piselli e il burro, precedentemente mescolato alla scorza di ½ arancia, regolando eventualmente di sale.
Distribuite i gigli nei piatti, completate ciascuno con 2 gamberi, tagliati a tocchetti, una macinata di pepe e scorza di arancia grattugiata, aggiungendo, a piacere, qualche foglia di basilico.

SPAGHETTONI RISOTTATI CON BROCCOLO E FETA

Cuoca Ilaria Castelli
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- 500 g **broccolo romanesco**
- 320 g **spaghettoni**
- 200 g **feta**
- 100 g **spinaci novelli**
- 30 g **burro**
- 2 **spicchi di aglio**
- 1 **peperoncino fresco**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**
- **pepe**

Mondate il broccolo, eliminando la parte centrale più dura; dividetelo in piccole cimette e tritatele fini; rosolatele brevemente in una padella molto ampia (che possa contenere gli spaghetti interi) con un paio di cucchiai di olio, 2 spicchi di aglio schiacciati, sale e pepe.
Aggiungete poi 2 bicchieri di acqua e proseguite la cottura a fiamma vivace per 25 minuti; infine eliminate l'aglio e schiacciate i broccoli con una forchetta, riducendoli in una crema.
Unite gli spaghettoni, interi e crudi, e portateli a cottura, in circa 20 minuti, bagnando di tanto in tanto con un paio di bicchieri di acqua calda e mescolando; regolate, infine, di sale.
Spegnete e mantecate gli spaghettoni con il burro; distribuiteli nei piatti e completate con la feta sbriciolata, foglie di spinaci e rondelle di peperoncino.

GNOCCHI DI BACCALÀ AL FORNO CON ASPARAGI E BOTTARGA

Cuoca Ilaria Castelli
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- 500 g **patate**
- 300 g **asparagi grandi**
- 300 g **baccalà già ammollato**
- 100 g **farina 00**
- 20 g **bottarga in polvere**
- 1 **spicchio di aglio**
- **semola rimacinata di grano duro**
- **pangrattato**
- **pecorino grattugiato**
- **panna acida**
- **vino bianco secco**
- **burro**
- **maggiorana**
- **timo**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Pelate le patate, tagliatele in quarti e infornatele in una pirofila (20x30 cm) a 190 °C per 30 minuti; sfornate, rimuovetele dalla teglia e lasciate intiepidire (cotte in forno, le patate risulteranno più asciutte e si potranno preparare gli gnocchi usando meno farina).
Pulite gli asparagi: rimuovete l'estremità del fusto e pelatelo alla base con un pelapatate.
Distribuiteli nella stessa pirofila delle patate; unite ½ bicchiere di acqua, 2 cucchiai di vino, un paio di cucchiai di olio, l'aglio sbucciato e schiacciato, sale e pepe; coprite con un foglio di alluminio e infornate a 180 °C per 15 minuti. Sfornate, eliminate l'acqua di cottura e mettete da parte gli asparagi.
Eliminate la pelle del baccalà ed eventuali lische; sfaldate la polpa con le mani, poi battetela con un coltello, finché non otterrete un trito fine e uniforme.
Schiacciate la patate con lo schiacciapatate e amalgamatele con il baccalà tritato; poi incorporate la farina e impastate tutto, strizzando bene l'impasto con le mani; regolate di sale e di pepe e continuate a lavorare l'impasto per un paio di minuti: dovrà risultare molto compatto, ma morbido. Raccoglietelo in una palla e lasciatelo riposare per 5 minuti.
Infarinate il piano di lavoro con la semola, impastate ancora il composto, arrotolandolo nella semola, quindi dividetelo in pezzi; lavorate ciascun pezzo per ottenere un cordoncino di circa 2 cm di diametro, poi dividete ciascun cordoncino in tocchetti di circa 2 cm; modellate con le mani ciascun tocchetto, dando la forma di palline.
Imburrate la pirofila dove avete precedentemente cotto le patate e gli asparagi e ricoprite il fondo con asparagi tagliati a metà per il lungo. Disponete gli gnocchi sopra gli asparagi in un unico strato, senza sovrapporli, e distribuite il resto degli asparagi, divisi in due parti, sopra gli gnocchi. Condite con pangrattato, un paio di cucchiai di pecorino e un filo di olio e infornate a 175 °C per 15 minuti circa.
Sfornate e completate con bottarga, foglioline di maggiorana e di timo.
Distribuite in ciascun piatto un paio di cucchiai di panna acida, adagiatevi sopra gli gnocchi e servite.

PESCI

Vassoio degli involtini **Enza Fasano Ceramiche**, piattini **La DoubleJ**, ciotola in vetro della salsa e bicchiere **IVV**.

INVOLTINI DI PESCE SPADA CON MOZZARELLA

Padelle in ghisa dei calamari e della ricciola **Le Creuset**, piatti colorati **Enza Fasano Ceramiche**, piattino della ricciola colorato e tovaglioli **Cabana**.

CALAMARI RIPIENI DI RISO ALLA BIRRA

RICCIOLA E ZUCCHINE IN PADELLA

INVOLTINI DI PESCE SPADA CON MOZZARELLA

Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 12 INVOLTINI

- **300 g fagioli cannellini lessati**
- **150 g mozzarella per la pizza**
- **80 g spinaci novelli**
- **30 g mandorle pelate**
- **6 fette sottili di pesce spada**
- **1 cucchiaio di senape**
- **1 cucchiaio di yogurt greco**
- **limone**
- **timo**
- **mandorle a lamelle**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**
- **pepe**

Battete le fette di pesce spada con delicatezza e dividetele a metà così da ottenere 12 fettine.
Mescolate il succo di ½ limone con 2 cucchiai di olio, qualche fogliolina di timo, sale e pepe; usate questa citronnette per spennellare le fettine di pesce spada.
Farcite ogni mezza fetta con la mozzarella tagliata a striscioline; avvolgete le fette formando 12 involtini e accomodateli tutti in una placca foderata di carta da forno. Profumate con qualche rametto di timo.
Infornate a 180 °C per 15 minuti.
Preparate la salsa per accompagnare: frullate i cannellini e le mandorle con gli spinaci novelli, la senape, lo yogurt greco, olio, sale e pepe ottenendo una salsa cremosa e abbastanza liscia.
Sfornate gli involtini e serviteli con la salsa e completate con mandorle a lamelle, scorza di limone grattugiata e timo fresco.

CALAMARI RIPIENI DI RISO ALLA BIRRA

Cuoca Ilaria Castelli
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **1 kg 4 calamari giganti**
- **350 g riso Originario o Roma**
- **200 g birra chiara**
- **10 g zenzero fresco**
- **1 spicchio di aglio**
- **salsa di soia**
- **zucchero semolato**
- **Marsala**

Lasciate il riso a bagno in acqua bollente (usate la pentola che servirà poi per la cottura dei calamari oppure il bollitore) per almeno 30 minuti, quindi scolatelo grossolanamente.
Pulite i calamari, separate i tentacoli e tritate questi ultimi con un coltello.
Mescolate il riso con i tentacoli tritati, e 4 cucchiai di salsa di soia.
Imbottite i calamari con il riso, lasciando un paio di centimetri di bordo libero, quindi chiudeteli con degli stecchini, in modo che non esca il ripieno.
Versate in una padella 6 cucchiai di salsa di soia, 1 cucchiaio e ½ di zucchero, la birra, 2 cucchiai di Marsala, lo zenzero, pelato e tagliato a fettine, l'aglio, sbucciato e schiacciato. Portate a bollore, quindi adagiate nella padella i calamari e irrorateli con l'intingolo. Coprite i calamari con un foglio di alluminio, in modo che sia a contatto con i bordi e la superficie; chiudete con il coperchio e cuocete a fiamma dolce per 45 minuti, controllando di tanto in tanto che i calamari non si attacchino al fondo della padella. Voltateli e cuocete ancora per 10 minuti, coperti con l'alluminio ma senza coperchio, a fuoco medio.
Servite i calamari accompagnandoli a piacere con un contorno di bietole saltate con cipollotto fresco nella stessa padella dove avrete cotto i calamari.

RICCIOLA E ZUCCHINE IN PADELLA

Cuoca Ilaria Castelli
Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **520 g filetti di ricciola puliti e senza pelle**
- **500 g zucchine**
- **200 g cipolla rossa**
- **80 g pomodori secchi sott'olio**
- **1 limone**
- **olio extravergine di oliva**
- **menta fresca**
- **sale – pepe**

Mondate le zucchine e tagliatele prima a metà per il lungo e poi a losanghe spesse.
Mondate la cipolla, dividetela in due parti e affettatela sottilmente.
Mescolate le verdure con i pomodori, 4 cucchiai di olio, la scorza grattugiata del limone e 2 prese di sale.
Cuocete le verdure a fiamma vivace, mescolando di tanto in tanto per circa 25 minuti, quindi mettetele da parte. Nella stessa padella, nell'olio di cottura delle verdure ben caldo, rosolate i filetti di ricciola, voltandoli ogni 2 minuti e cuocendoli in tutto per 8-10 minuti.
Servite la ricciola con le verdure, completando con menta e pepe.

Involtini di pesce spada *pag. 72*
Spaghettoni risottati *pag. 68*

Va bene un bianco giovane e delicato, con una gradazione alcolica contenuta. Ci piace Cupa 2023 di I Pastini, prodotto in Valle d'Itria con il vitigno autoctono **bianco d'Alessano**: ha solo 12 gradi e un gusto secco ed equilibrato. Servitelo a 12 °C. ***8,50 euro, ipastini.it***

Ricciola e zucchine in padella *pag. 72*
Gnocchi di baccalà *pag. 68*

Tra i vini bianchi che meglio valorizzano il pesce, c'è il **Vermentino di Gallura**. Il Cheremi 2022 di Mura si fa ricordare per i suoi profumi di agrumi e di salvia e per il gusto salino che richiama quello di ricciola e baccalà. ***14 euro, vinimura.it***

Insalata cruda-cotta *pag. 76*
Piselli, taccole e vongole *pag. 76*

Un bianco d'annata con una nota iodata sarà perfetto sulle vongole e in piacevole contrasto con la dolcezza di burrata, piselli e fragole. Il **Passerina** 2023 di Santa Barbara è ben bilanciato con aromi fruttati e molto fragranti. ***10 euro, santabarbara.it***

Cipolle farcite *pag. 76*

Serve un bianco morbido ed elegante, per non sovrastare le cipolle e non farsi sovrastare da provolone e nocciole. Provate con il **Pinot Bianco** Alma 2020 di Le Monde, vellutato e avvolgente con profumi di frutta esotica e pesca bianca. ***32 euro, lemondewine.com***

VERDURE

Ciotola **Le Creuset**, piatto effetto spruzzato **Issimo**, ciotola della salsa **IVV**.

INSALATA CRUDA-COTTA CON FRAGOLE, FAVE E STRACCIATELLA

CIPOLLE FARCITE

Casseruola dei piselli e taccole **Staub**, piatto effetto spruzzato e posate di legno **Issimo**, teglia da forno delle cipolle **Le Creuset**, tovaglioli **La DoubleJ**.

CASSERUOLA DI PISELLI, TACCOLE E VONGOLE

INSALATA CRUDA-COTTA CON FRAGOLE, FAVE E STRACCIATELLA

Cuoco Pietro Arlati
Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g fragole
200 g fave sgranate
200 g cicorino da taglio
8 asparagi
1 cipollotto
1 arancia non trattata
1 limone non trattato
stracciatella di burrata
timo
prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mondate gli asparagi usando il pelapatate per pulire il gambo. Tagliateli nel senso della lunghezza e poi in tre porzioni.
Sbollentate le fave in acqua bollente salata per 2-3 minuti, scolatele in acqua fredda e sgusciatele.
Sbollentate nella stessa acqua delle fave gli asparagi per 5 minuti (regolate il tempo in base alla dimensione) in modo che restino abbastanza croccanti.
Mondate il cipollotto, tagliatelo a metà per il lungo e poi a fettine sottili.
Ricavate le scorze di ½ arancia e ½ limone senza la parte bianca; tagliatene metà in listerelle sottili e il resto in un trito finissimo.
Mondate le fragole e tagliatele in spicchi.
Mescolate il cicorino con il resto degli ingredienti che avete preparato, aggiungete qualche foglia di prezzemolo e di timo.
Condite con un filo di olio, sale e pepe e completate con la stracciatella di burrata.

Scartate sempre le vongole che non si chiudono da crude e non si aprono una volta cotte.

CIPOLLE FARCITE

Cuoco Pietro Arlati
Impegno Facile
Tempo 1 ora più 30 minuti di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
80 g provolone piccante
15 g nocciole tostate
15 g uvetta
4 cipolle rosse medie
basilico – maggiorana
Cognac
olio extravergine di oliva
sale fino e grosso – pepe

Distribuite uno strato di sale grosso in una pirofila, accomodatevi le cipolle intere con la buccia e cuocetele in forno a 200 °C per 30 minuti.
Sfornate le cipolle, fatele raffreddare, poi sbucciatele ed eliminate il sale grosso dalla pirofila.
Ammollate l'uvetta nel Cognac.
Tagliate le cipolle a metà orizzontalmente, rimuovete il cuore conservando le guaine più esterne; disponetele nella pirofila unta di olio.
Tritate il cuore delle cipolle con qualche foglia di basilico e maggiorana, poi mescolate questo mix con il provolone piccante grattugiato, l'uvetta strizzata e le nocciole tagliate a metà e un pizzico di sale fino.
Farcite le cipolle disposte nella pirofila con il trito e fatele gratinare per una decina di minuti a 200 °C.
Sfornatele e servitele subito.

CASSERUOLA DI PISELLI, TACCOLE E VONGOLE

Cuoco Pietro Arlati
Impegno Medio
Tempo 40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg vongole già spurgate
300 g piselli sgranati
250 g taccole
vino bianco secco
prezzemolo – aglio
peperoncino fresco
olio extravergine di oliva
sale

Scaldate un filo di olio in una casseruola e unite le vongole; dopo meno di 1 minuto sfumate con 1 bicchierino di vino bianco, coprite e proseguite la cottura fino a che non si saranno aperte.
Sgusciate le vongole e tenete da parte qualche guscio per la guarnizione finale. Filtrate il liquido di cottura attraverso un colino foderato di cotone idrofilo e rimettete le vongole nel liquido filtrato.
Tritate 1 spicchio di aglio e fatelo imbiondire nella stessa casseruola con un filo di olio e un pezzetto di peperoncino (dosando la quantità secondo il vostro gusto).
Unite piselli e taccole e rosolate per qualche istante con un pizzico di sale. Aggiungete l'acqua di cottura delle vongole e proseguite la cottura per almeno 10 minuti, aggiungendo, solo se necessario, un po' di acqua.
Aggiungete infine le vongole, spegnete il fuoco, spolverizzate con prezzemolo e servite.

Controfiletto all'inglese *pag. 80*

L'abbinamento giusto è con un **Sangiovese toscano**, morbido e tannico insieme. Ci ha colpito il Maremma Toscana Barbaspinosa 2019 di Morisfarm, succoso ed elegante, con note balsamiche e un po' «ferrose» che valorizzano la cottura del controfiletto. ***14 euro, morisfarm.it***

Pollo al curry *pag. 80*

Con i piatti speziati serve un vino aromatico e intenso, come il **Gewürztraminer**. Una buona scelta è il Concerto Grosso 2023 di Elena Walch, con decisi aromi di canditi, miele, cannella e chiodi di garofano, in armonia anche con le mele della ricetta. ***26,50 euro, elenawalch.com***

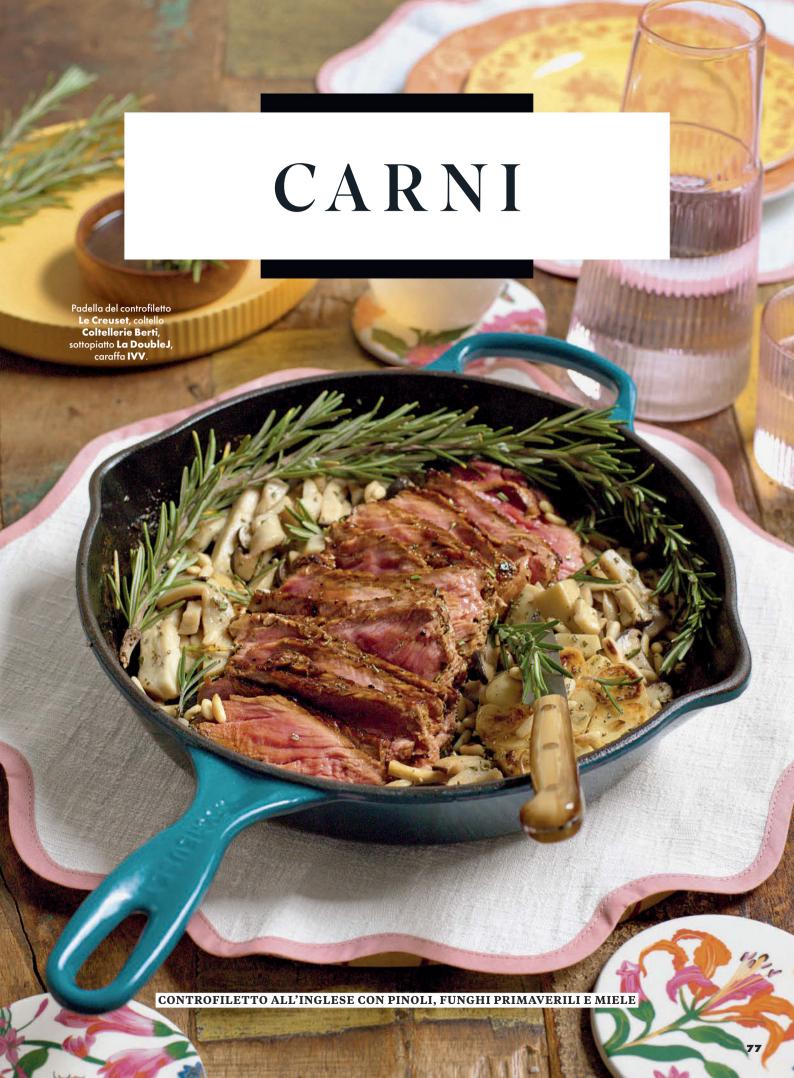
Lonza di maiale arrosto *pag. 80*
Calamari ripieni alla birra *pag. 72*

La nota sapida della salsa di soia e quella piccante dello zenzero si accordano con un vino macerato, dal carattere mediterraneo. Dalla Sardegna, la **Vernaccia** 2022 di Bentu Luna, affinata in anfora, ha profumi di frutta secca, e persistenza e sapidità giuste. ***22 euro, bentuluna.it***

CARNI

Padella del controfiletto **Le Creuset**, coltello **Coltellerie Berti**, sottopiatto **La DoubleJ**, caraffa **IVV**.

CONTROFILETTO ALL'INGLESE CON PINOLI, FUNGHI PRIMAVERILI E MIELE

LONZA DI MAIALE ARROSTO CON SALSA DI PERE ALLO ZENZERO

CONTROFILETTO ALL'INGLESE CON PINOLI, FUNGHI PRIMAVERILI E MIELE

Cuoco Pietro Arlati
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **800 g 1 bistecca di controfiletto spessa almeno 2,5 cm**
- **550 g funghi cardoncelli**
- **40 g pinoli – 1 testa di aglio**
- **miele di acacia**
- **aceto balsamico di Modena**
- **rosmarino**
- **olio extravergine di oliva**
- **burro – sale – pepe**

Tamponate la fetta di controfiletto con carta da cucina.
Conditela con olio, sale, pepe e rosmarino tritato.
Mondate i funghi e tagliateli nel senso della lunghezza in fettine sottili e poi a metà.
Tostate delicatamente i pinoli senza grassi nella casseruola che userete per la carne; raccoglieteli poi su un piatto freddo in modo da interrompere la cottura.
Rosolate il controfiletto nella stessa casseruola con un filo di olio, sulla fiamma abbastanza sostenuta, voltandolo con regolarità: in totale ci vorranno almeno 12 minuti di cottura. Quando vedrete fuoriuscire liquido dalla superficie della carne, sarà il momento di cambiare lato.
Dopo 8 minuti di cottura bagnate con un paio di cucchiai di aceto balsamico, quindi unite 1 cucchiaio di miele di acacia, riducete la fiamma e completate la cottura in 2 minuti.
Trasferite la carne in un piatto e lasciate riposare.
Mondate e riducete i funghi a tocchetti; cuoceteli nella stessa casseruola della carne con un po' di sale; quando il liquido comincerà ad addensarsi, unite 40 g di burro, la testa di aglio tagliata a metà e proseguite nella cottura finché non saranno cotti e morbidi.
Affettate il controfiletto a mo' di tagliata, rimettetelo nella casseruola con i funghi e servite subito.

POLLO AL CURRY

Cuoco Pietro Arlati
Impegno Facile
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **800 g petto di pollo**
- **250 g latte di cocco cremoso per cucinare in lattina o in brick**
- **2 carote – 2 cipolle**
- **2 gambi di sedano**
- **2 mele – farina**
- **brodo vegetale**
- **curry – vino bianco**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Preparate un trito con sedano, carote e cipolle.
Pelate e detorsolate le mele e tagliatele a dadini.
Tagliate il pollo in bocconcini e infarinateli.
Rosolate il trito aromatico in una casseruola velata di olio, poi trasferitelo in un piatto; aggiungete un nuovo cucchiaio di olio nella casseruola e, quando sarà caldo, rosolatevi i bocconcini di pollo infarinati. Scegliete una casseruola di grande dimensione perché i bocconcini non devono sovrapporsi e avere il giusto spazio per ottenere una rosolatura uniforme.
Sfumate con 1 bicchierino di vino bianco; una volta evaporato, coprite i bocconcini di brodo vegetale per ¾ dell'altezza, riunite il trito aromatico, coprite e cuocete a fuoco lento per 15 minuti.
Scoperchiate, aggiungete il latte di cocco e il curry (dosandolo secondo il vostro gusto), aggiustate di sale e pepe e proseguite la cottura per altri 15 minuti con il coperchio sulla fiamma al minimo. Alzate di nuovo la fiamma in modo che la salsa si addensi.
Servite completando a piacere con fettine di pane tostato, spicchi di lime e foglioline di menta.

Tipici di questo periodo, i cardoncelli, o cardarelli, sono funghi carnosi e asciutti, di aroma delicato, molto usati nelle cucine del Sud.

LONZA DI MAIALE ARROSTO CON SALSA DI PERE ALLO ZENZERO

Cuoco Pietro Arlati
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **800 g lonza di maiale**
- **50 g zenzero fresco**
- **4 fette di Speck Alto Adige Igp un po' spesse**
- **3 pere mature**
- **1 limone – prezzemolo**
- **vino bianco secco**
- **olio extravergine di oliva**
- **Marsala**
- **sale – pepe**

Rosolate le fette di speck in padella senza grassi. Quando saranno croccanti toglietele e tenetele da parte.
Ripulite la lonza dalle eventuali parti grasse e legatela a mo' di arrosto così che mantenga la forma in cottura.
Massaggiate la lonza con sale, pepe e olio; poi rosolatela nella stessa padella in cui avete rosolato lo speck, su tutti i lati in modo che si formi la crosticina.
Sfumate con ½ bicchiere di vino bianco, lasciate evaporare; poi bagnate con ½ bicchiere di Marsala e lasciate evaporare.
Mondate le pere e lo zenzero e tagliateli a tocchetti.
Aggiungeteli nella casseruola e spruzzate con il succo del limone. Verificate che ci sia almeno un dito di liquido; se così non fosse, aggiungete un mestolino di acqua. Coprite e infornate per 25-28 minuti a 200 °C.
Sfornate, avvolgete la lonza nell'alluminio e ponetela su una gratella; nel frattempo frullate tutti gli ingredienti in padella regolando di sale; dovrete ottenere una salsa liscia e cremosa (se risulta troppo asciutta, aggiungete 1 cucchiaio di acqua; se troppo liquida, rimettetela in forno).
Eliminate l'alluminio, conservate i succhi che si saranno raccolti nell'alluminio e uniteli alla salsa.
Tagliate la lonza a fette, ponetele nel piatto di portata e cospargete con la salsa; completate con prezzemolo tritato, lo speck sbriciolato e, a piacere, fettine di pera appena tagliate.

DOLCI

Coppette delle fragole e bicchiere **IVV**, piattini **La DoubleJ**, tovaglioli **Cabana**.

CREMA ALLA RICOTTA, FRAGOLE E PANE CARAMELLATO

Cocotte con i manici del quasi-soufflé e piatto della torta **Le Creuset**, tovaglioli con decoro rosso e piattino con decoro giallo della torta **Cabana**, sottopiatto e tovaglia a fiori **La DoubleJ**.

QUASI-SOUFFLÉ AL POMPELMO E CEDRO

TORTA ROVESCIATA ALLE PERE

CREMA ALLA RICOTTA, FRAGOLE E PANE CARAMELLATO
Cuoca Giulia Rota
Impegno Facile
Tempo 40 minuti più 12 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **300 g fragole**
- **250 g ricotta**
- **200 g panna fresca**
- **160 g zucchero**
- **40 g pane secco**
- **1 baccello di vaniglia**
- **menta**

Sciogliete in una casseruola 80 g di zucchero, senza mescolarlo. Quando comincia a colorirsi, aggiungete il pane tagliato a cubetti e mescolate, in modo che i pezzetti si caramellino in modo uniforme. Distribuiteli su un vassoio e teneteli da parte.
Mondate le fragole e tagliatele a dadini (tenetene qualcuna da tagliare a spicchi per la guarnizione). Cospargetele con 50 g di zucchero e qualche foglia di menta, copritele con la pellicola e lasciatele marinare in frigorifero per 12 ore.
Frullate la ricotta con le fruste elettriche insieme con 30 g di zucchero e i semi della vaniglia.
Montate la panna non troppo soda, poi incorporatela alla ricotta.
Servite la crema ottenuta nelle coppe, alternandola con le fragole e il pane caramellato. Decorate poi con le fragole a spicchi e altre foglie di menta fresche.

TORTA ROVESCIATA ALLE PERE
Cuoca Giulia Rota
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti più 20 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **230 g 1 confezione di pasta sfoglia**
- **200 g zucchero**
- **150 g panna fresca**
- **20 g burro**
- **2 pere**
- **limone**
- **cardamomo in polvere**
- **zenzero in polvere**

Se le pere della torta rovesciata rilasciano molta acqua mista al caramello, raccoglietela in una ciotola, quando la sfornate. Potrete poi addensarla e usarla come salsa.

Sbucciate le pere e tagliatele in 8 spicchi ognuna, eliminando il torsolo.
Sciogliete lo zucchero insieme al burro in una padella adatta al forno (oppure in una teglia che possa andare sul fornello) del diametro di 22-24 cm. Togliete dal fuoco quando lo zucchero si sarà caramellato e distribuite il caramello ottenuto su tutta la superficie della padella; cospargetelo con cardamomo e zenzero in polvere e con un pizzico di scorza di limone grattugiata.
Disponete nella padella gli spicchi di pera, con la parte più panciuta verso il bordo, giustapponendoli in modo che non restino troppi spazi tra uno e l'altro. Tagliateli in modo da adattarli meglio alla padella, e riempite eventuali spazi rimasti tra uno spicchio e l'altro con i ritagli.
Spolverizzate le pere nuovamente con un pizzico di cardamomo e zenzero, quindi copritele con la pasta sfoglia, bucherellatela qua e là con la punta di un coltellino e infornatela a 180 °C per circa 1 ora.
Lasciatela raffreddare per 20 minuti, poi rovesciatela.
Montate la panna e servitela con la torta, accompagnando con il caramello raccolto.

QUASI-SOUFFLÉ AL POMPELMO E CEDRO
Cuoca Giulia Rota
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **500 g yogurt greco**
- **150 g zucchero**
- **50 g amido di mais**
- **3 uova**
- **1 pompelmo**
- **1 cedro**
- **burro**

Sbattete le uova con lo zucchero, con una frusta; dovrete solamente amalgamarle senza montarle.
Aggiungete lo yogurt e la scorza grattugiata del cedro e del pompelmo. Mescolate di nuovo, quindi incorporate l'amido di mais.
Imburrate e inzuccherate 5 stampini (240 ml) e riempiteli con il composto, fino a un dito sotto il bordo.
Infornateli appoggiandoli su una teglia nel forno statico a 170 °C per circa 40 minuti.
Sfornateli e serviteli subito.
Sono buoni anche freddi, acquisteranno però una consistenza più compatta e meno soffice.

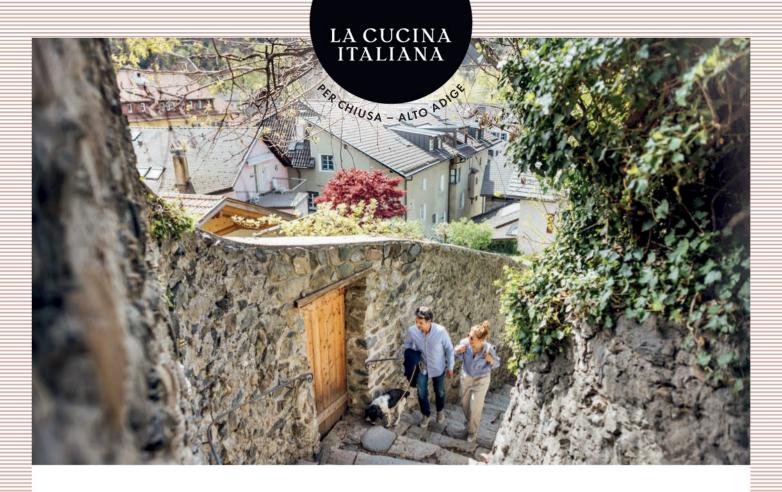
Crema alla ricotta, fragole e pane caramellato *pag. 84*

Va bene un vino rosso e dolce, delicato e di bassa gradazione alcolica. Ci piace l'abbinamento con l'aromatica **Malvasia di Castelnuovo Don Bosco** 2022 di Bava, che profuma di fragole e rose selvatiche. Stappatela sugli 8 °C. *10 euro, bava.com*

Torta rovesciata alle pere *pag. 84*
Quasi-soufflé *pag. 84*

Per valorizzare la freschezza di questi dolci con la frutta e gli agrumi, stappate una bollicina dolce, come il **Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry Millesimato** 2022 di Bortolomiol, che profuma di macedonia di frutta e fiori di acacia e, all'assaggio, è cremoso e fragrante. *25 euro, bortolomiol.com*

LA CUCINA ITALIANA

PER CHIUSA – ALTO ADIGE

LA TERRA DEI BUONI SAPORI

È conosciuta così Chiusa, piccola città della Valle Isarco, annoverata tra i Borghi più belli d'Italia, da scoprire in primavera, insieme con gli affascinanti villaggi dei dintorni, come Barbiano, con la torre pendente e le fragorose cascate, Velturno, circondato da più di 3.000 castagni, e Villandro con la soleggiata Alpe. Luoghi che ameranno non solo gli escursionisti, ma anche i gourmet. Chiusa, infatti, è al centro della Valle Isarco, la zona vinicola più settentrionale d'Italia, dove nascono bianchi fruttati e profumatissimi, con le uve kerner, riesling, sylvaner e grüner veltliner, tutti da assaggiare; qui si assaporano anche gustose ricette a base di prodotti tipici, come i ravioli di erbe primaverili e formaggio. Ma è facile fare un pieno di sapori anche durante **Gusto di Primavera**, un ricco calendario di eventi a tema enogastronomico, che si protrae fino al 31 maggio: tra i principali, il mercatino "Voglia di erbe", il 27 aprile, "Dal viticoltore – Giornata delle cantine aperte", il 4 maggio, e "Sabiona – Il festival del vino bianco della Valle Isarco" il 25 maggio. E grazie all'Alto Adige Guest Pass, gli spostamenti in treno e autobus sono facili e gratuiti in tutta la zona.

Chiusa e la Valle Isarco invitano a ritmi lenti per passeggiate e pranzi in compagnia che diventano l'occasione per scoprire sapori e tradizioni indimenticabili.

KLAUSEN.IT/PRIMAVERA

Il pesto si accompagna spesso con i fagiolini lessati, ma è solo uno dei tanti condimenti che Stefania Ferretti abbina a questi ravioli di patate, che prepara anche con un sugo di funghi o con una crema di Castelmagno e tartufo. Nella pagina accanto, Stefania sulla soglia del suo locale, un circolo con cucina nel quale accoglie gli ospiti, in via Monte Ortigara 93, a Fontanigorda (GE).

PICCOLO MONDO ANTICO

Un po' ristorante, un po' negozio, un po' laboratorio, e tutto questo insieme: un luogo unico, nell'entroterra ligure, dove Stefania cucina per pochi (e fortunati) ospiti, che accoglie come amici

RICETTE **STEFANIA FERRETTI**, TESTI **LAURA FORTI**, FOTO **DANNY CHRISTENSEN**

Sembra semplicemente l'ingresso di un negozio. Certo, dall'aria «vintage» dell'insegna ci si può aspettare un locale storico, con specialità tradizionali. Ma resterete sicuramente sorpresi dal salto indietro nel tempo che farete entrando oltre la doppia porta del Pastificio Berti. Ad accogliervi troverete Stefania Ferretti, padrona di casa, «panettiera», pasticciera, cuoca. E soprattutto la vostra ospite.

Per venire a mangiare qui bisogna conoscere innanzitutto Fontanigorda, minuscolo borgo nell'alta Val Trebbia, arroccato in cima a una strada tortuosa. Ma bisogna anche conoscere Stefania, perché il suo piccolo mondo antico accoglie solo i tesserati da lei stessa ammessi: non è un ristorante, infatti, ma un «circolo» con cucina (affiliato Capit). Ca' Berti, lo chiama oggi Stefania. Berti è il nome di famiglia, o meglio il soprannome: «Qui in paese da noi avevano tutti gli stessi due cognomi, Ferretti e Biggi. Allora si ricorreva ai soprannomi per riconoscersi: nella nostra famiglia c'erano Umberto, Roberto, Bartolomeo... Da qui i Berti», spiega Stefania.

Nei locali dove oggi Stefania accoglie gli ospiti si sono susseguite diverse attività: l'osteria dei bisnonni, il pastificio dei nonni, il panificio dei genitori. Di queste attività rimangono ricordi e oggetti, che lei ha custodito con amore: vecchie bilance, l'interfono in bachelite, il dispenser per la vendita dell'olio, con i prezzi in «lire al litro». E poi carte intestate, medaglie d'oro al lavoro, fotografie. E tanti dischi in vinile, per un viaggio attraverso una delle passioni di Stefania, la musica d'autore che, insieme con un bicchiere di Bianchetta genovese, le fa compagnia quando cucina.

Mentre chiude i ravioli, con un occhio alla stufa dove sobbolle il minestrone («Tanti anni di lavoro al forno mi hanno insegnato un precisissimo rapporto con il tempo»), ci racconta un po' della sua storia: «Sono nata qui e, dopo avere studiato a Genova, avevo pianificato di vivere all'estero con mio marito. Ma aspettavamo il primo dei nostri due figli, i miei volevano chiudere il panificio... così sono tornata. Erano gli anni Ottanta; abbiamo rilevato il panificio e in seguito ho anche avviato un negozio di specialità gastronomiche, qui di fronte, che ho tenuto fino al 2017. Ma poi sono rimasta sola e ho deciso che preferivo la serenità. Ho fondato il circolo e ora cucino solo per gli iscritti: così posso gestire meglio chi viene, i gruppi, le famiglie. E interagire con i miei ospiti, proprio come si fa con gli amici. Intanto continuo a preparare dolci, nel laboratorio, soprattutto per Natale» (li vende su ordinazione, e a pochissimi negozi; richiestissimo è il suo pandolce).

A chi le chiede che tipo di cuoca è risponde: «Non sono una cuoca. Io cucino come se cucinassi per me e la mia famiglia». Una famiglia numerosa, per cui prepara tanti piatti, comprando solo gli ingredienti migliori. La sua cucina è quella tipica della Liguria, interiorizzata in una vita, oltre che percorsa e studiata sui tanti ricettari regionali. Un luogo unico, insomma, Ca' Berti. È come tornare a casa per pranzo, da una mamma, una zia, una sorella, un'amica. Sapendo che troverai i tuoi piatti preferiti.

Queste polpette sono preparate con l'impasto a base di patate e fagiolini che si usa di solito per il polpettone ligure. Nella pagina accanto, basilico e aglio per il pesto, e la maggiorana, che in Liguria si mette un po' dappertutto; focaccia e zucchine ripiene, altre specialità regionali.

POLPETTE DI VERDURE E SALSA ALLO YOGURT

Una vecchia ricetta del laboratorio, i canestrelli a otto petali (i classici ne hanno sei) e alcuni prodotti del panificio, tra cui il pandolce incartato e la torta con la tipica pasta matta.

RAVIOLI DI PATATE CON PESTO

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PASTA
- **250 g semola rimacinata di grano duro**
- **100 g semola non rimacinata**
- **50 g farina 0 – 2 uova – 1 tuorlo**
- **vino bianco secco – sale**
- **olio extravergine di oliva**

PER IL RIPIENO
- **200 g patate lesse**
- **200 g ricotta cremosa**
- **noce moscata – maggiorana**
- **sale – pepe**

PER IL PESTO
- **120 g olio extravergine di oliva**
- **80 g foglie di basilico**
- **40 g Parmigiano Reggiano Dop**
- **20 g Pecorino Dop**
- **20 g pinoli – sale**
- **1 spicchio di aglio – 1 noce**

PER COMPLETARE
- **100 g fagiolini – 10 g pinoli**
- **foglie di basilico**

PER LA PASTA
Mescolate le semole e unitevi le uova. Mescolate 5 cl di acqua e 5 cl di vino bianco e uniteli all'impasto, insieme a 1 cucchiaio di olio e una presa di sale. Lavorate l'impasto finché non sarà liscio e omogeneo, quindi lasciatelo riposare per 1 ora, avvolto nella pellicola.
PER IL RIPIENO
Schiacciate le patate e mescolatele con la ricotta; condite con sale, pepe, un pizzico di noce moscata e foglie di maggiorana, fresca o secca.
PER IL PESTO
Pestate nel mortaio l'aglio, i pinoli e la noce, quindi aggiungete il basilico, il sale e l'olio, infine i formaggi grattugiati. Lavorate con il pestello fino a ottenere una crema. In alternativa, utilizzate il frullatore, mettendo prima pinoli e formaggi e unendo poi, in più riprese, il basilico e l'olio e azionando il frullatore a impulsi.
PER I RAVIOLI
Stendete la pasta in sfoglie molto sottili; disponete il ripieno in noci distanziate, chiudete la pasta intorno al ripieno, ritagliatela con una rotella, poi chiudete i lembi di pasta formando i ravioli.
Portate a bollore una capiente pentola di acqua salata, pulite i fagiolini e lessateli per circa 7-8 minuti, quindi unite anche i ravioli e lessateli finché non vengono a galla.
Scolateli insieme con i fagiolini e conditeli con il pesto.
Completate con altri pinoli e foglie di basilico.

POLPETTE DI VERDURE E SALSA ALLO YOGURT

Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **200 g fagiolini lessati**
- **200 g patate lessate**
- **20 g Parmigiano Reggiano Dop**
- **3 uova**
- **2 petali di funghi secchi**
- **1 spicchio di aglio sbucciato**
- **1 yogurt greco**
- **maggiorana – farina**
- **pangrattato – sale – pepe**
- **olio extravergine di oliva**

Reidratate i funghi in acqua tiepida, quindi strizzateli e tagliateli a pezzetti.
Frullateli con i fagiolini lessati e l'aglio.
Schiacciate le patate e mescolatele con i fagiolini, unite 1 uovo e il parmigiano grattugiato, fino a ottenere un composto omogeneo.
Formate circa una trentina di polpettine. Passatele nella farina, poi in 2 uova sbattute, infine nel pangrattato.
Friggetele poche per volta in una piccola casseruola con olio extravergine bollente, per circa 3 minuti.
Mescolate lo yogurt con 1 cucchiaio di olio, sale e pepe e profumatelo con foglie di maggiorana oppure con menta o erba cipollina a piacere.
Servite le polpettine calde con la salsa.

CANESTRELLI BIANCHI E NERI

Impegno Facile
Tempo 1 ora più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 35-40 BISCOTTI

- **300 g farina**
- **200 g burro**
- **120 g zucchero**
- **25 g cacao amaro**
- **2 cucchiai di Marsala**
- **1 tuorlo – 1 uovo – limone**

Lavorate la farina con il burro e lo zucchero, fino a formare un insieme di briciole. Unite poi il tuorlo e il Marsala e amalgamate gli ingredienti.
Dividete a metà il composto e in una metà aggiungete il cacao, ridistribuendolo fino a ottenere un panetto scuro.
Avvolgete entrambi gli impasti nella pellicola e lasciateli riposare in frigorifero per 2 ore.
Stendete infine la pasta su un piano infarinato, a uno spessore di circa 3 mm, e ritagliatevi i biscotti con il tipico stampo a fiore con il foro al centro.
Adagiateli su una teglia coperta con carta da forno, spennellate i biscotti bianchi con un uovo sbattuto, e infornate a 200 °C per 20-25 minuti.
Sfornate i biscotti e lasciateli raffreddare. A piacere potete spolverizzare con zucchero a velo.

TORTA SALATA DI PORRI

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

- **300 g farina 0 – 250 g prescinsêua**
- **2 porri – 1 uovo**
- **Parmigiano Reggiano Dop**
- **maggiorana – sale – pepe**
- **olio extravergine di oliva**

Impastate la farina con circa 150 g di acqua e 2 cucchiai di olio: dovrete ottenere un impasto morbido ma non appiccicoso.
Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare per 2 ore.
Pulite i porri (con la parte verde potete preparare un minestrone).
Tagliate a fettine la parte bianca dei porri. Fateli cuocere in una padella con un filo di olio e una presa di sale, con il coperchio, finché non sarà appassito, per circa 10 minuti.
Lasciateli intiepidire, quindi mescolateli con la prescinsêua, 3 cucchiai di parmigiano grattugiato, 1 uovo, sale, pepe e maggiorana.
Dividete l'impasto in 4 parti e stendetele in 4 sfoglie sottilissime.
Foderate con la prima sfoglia una tortiera (ø 22 cm), spennellatela di olio e adagiatevi sopra un'altra sfoglia.
Riempite con il ripieno, quindi coprite con la terza sfoglia, spennellatela di olio e sovrapponetevi l'ultima sfoglia.
Rincalzate la sfoglia sigillando la torta, ritagliate l'eccesso e pizzicatela un po' lungo i bordi.
Spennellatela con un po' di olio, quindi infornate la torta a 200 °C per 40 minuti circa.

UNA FAVOLA DI AGRETTI

Alla riscoperta del sapore acidulo ed erbaceo di questi ortaggi dalla piccola stagionalità che si abbinano a meraviglia con le uova, diventano un delizioso pesto, una giardiniera mai provata prima

RICETTE **PAOLO ROLLINI**, TESTI **SARA TIENI**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

FRITTATA DI AGRETTI
CON MAIONESE AL RAFANO

PATATE GRATINATE RIPIENE
DI TUORLO E AGRETTI

RISOTTO AL PESTO
DI AGRETTI E LUGANEGA

TORTA SALATA
CON AGRETTI E PANCETTA

GIARDINIERA DI AGRETTI
E SARDE IN TEMPURA

AGRETTO O BARBA DI FRATE?

Dipende da dove ci si trova: la *Salsola soda* viene chiamata agretto nell'Italia centrale e barba di frate al Nord. Il sapore è erbaceo, acidulo e amarognolo. Ricca di sali minerali, deve presentarsi turgida e croccante, e, dato che appassisce velocemente, va consumata subito dopo l'acquisto. Le cime più tenere sono gradevoli anche crude in insalata con olio e limone, ma la cosa migliore, dopo averla pulita e sciacquata ripetutamente per eliminare tutti i residui di terra, è sbollentarla e passarla in acqua e ghiaccio, brasarla oppure trattarla come una giardiniera, in una salamoia agrodolce che ne preserva la croccantezza e il colore.

FRITTATA DI AGRETTI CON MAIONESE AL RAFANO

Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

250 g olio di semi di mais
150 g agretti
40 g rafano fresco grattugiato
30 g Parmigiano Reggiano Dop
8 uova – 3 asparagi verdi
2 cipollotti
2 lime – latte – senape
olio extravergine di oliva
aceto di vino – pepe – sale

Mondate con cura e sbianchite gli agretti in acqua bollente salata per 1 minuto e mezzo, scolateli e versateli in una ciotola con acqua e ghiaccio: lo shock termico aiuterà a mantenere brillante il colore e a bloccare la cottura.
Scolateli e tritateli grossolanamente.
Preparate la maionese al lime: versate in un bicchiere 2 uova intere con l'olio di mais, 50 g di olio extravergine, 1 cucchiaio di aceto, 1 cucchiaio di senape, un pizzico di sale, la scorza grattugiata dei 2 lime e il rafano grattugiato. Frullate con il mixer a immersione, rimanendo fermi per i primi 30 secondi e poi muovendo il bastone dal basso verso l'alto fino a quando non avrete ottenuto un composto cremoso e sodo.
Affettate a rondelle i cipollotti fino alla prima metà del gambo.
Mondate e pelate gli asparagi, quindi tagliateli a rondelle.
Sbattete 6 uova con il parmigiano grattugiato, 2 cucchiai di latte, una presa di pepe e di sale.
Brasate i cipollotti e gli asparagi per qualche minuto, sfumando con poca acqua. Regolate di sale.
Mescolate le verdure con le uova e versate il composto in una pentola antiaderente, leggermente unta di olio (ø 25-30 cm). Cuocete scoperto a fiamma vivace per 5 minuti. Abbassate la fiamma e continuate la cottura per altri 3-4 minuti, con il coperchio. Spegnete, fate intiepidire e poi servite con la maionese.

PATATE GRATINATE RIPIENE DI TUORLO E AGRETTI

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g 10 patate
400 g agretti – 100 g panna fresca
60 g Grana Padano Dop grattugiato
50 g burro – 4 tuorli
1 spicchio di aglio
acqua gassata – sale
olio extravergine di oliva

Lessate 4 patate con la buccia in acqua bollente finché non saranno tenere. Pelate le altre patate e lessatele in acqua bollente salata in una pentola a parte.
Mondate gli agretti, lavateli e poneteli a bagno in acqua fredda.
Scolateli, asciugateli e rosolateli in padella per 4-5 minuti a fiamma vivace con un filo di olio e lo spicchio di aglio, con la buccia; sfumateli poi con poca acqua gassata ben fredda e finite la cottura in 2-3 minuti.
Tritateli grossolanamente e salateli.
Scavate delicatamente le patate con la buccia creando un foro al centro, quindi pelatele.
Schiacciate le altre patate insieme con la polpa scavata, ottenendo un purè. Unite la panna e amalgamate sul fuoco. Spegnete e mantecate con il burro e il grana.
Farcite le patate con parte degli agretti tritati, unite il tuorlo e coprite con il purè e il resto degli agretti.
Infornate a 200 °C sotto il grill per 10 minuti.
Sfornate e servite. →

Il trucco dell'acqua gassata
Quando brasate gli agretti, sfumateli con poca acqua gassata ben fredda: lo shock termico unito all'anidride carbonica ne fisserà il colore. Rimuoveteli subito dopo dalla padella calda.

Per le patate ripiene
Un volta lessate le patate con la buccia, fatele intiepidire, quindi scavatele con un apposito scavino, praticando un foro al centro della calotta del tubero e raccogliendo la polpa scavata. Pelate le patate dopo averle scavate e infine farcitele.

GIARDINIERA DI AGRETTI E SARDE IN TEMPURA

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 2 giorni di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **500 g acqua gassata**
- **450 g aceto di vino bianco**
- **300 g zucchero**
- **300 g amido di mais**
- **280 g sarde freschissime sfilettate**
- **250 g agretti – 200 g farina 00**
- **2 carote – 2 cipolle rosse**
- **1 tuorlo**
- **1 limone non trattato**
- **olio di arachide**
- **sale**

Mescolate 25 g di sale con 50 g di zucchero e la scorza del limone grattugiata; amalgamate e ricoprite i filetti delle sarde con questa miscela. Sigillate con la pellicola e ponete a riposare in frigo per 12 ore.
Versate in una casseruola l'aceto, 250 g di zucchero, 125 g di acqua, 50 g di sale e portate a bollore, quindi fate raffreddare; dividete il liquido in tre parti; in una parte mettete in infusione gli agretti, nell'altra le carote a tocchi, nella terza le cipolle a spicchi. Ponete in frigo 2 giorni.
Preparate una pastella: mescolate l'amido di mais e la farina con il tuorlo e l'acqua gassata ben ghiacciata. Mescolate con le mani per non rompere le bolle. Mettete il composto in congelatore e, nel frattempo, scaldate l'olio di arachide per la frittura.
Sciacquate i filetti di sarde dalla marinata e tamponateli con carta da cucina.
Immergete i filetti di sarde nella pastella, quindi friggeteli a mano a mano nell'olio di arachide ben caldo.
Servite con le verdure in agrodolce.

PAOLO ROLLINI
Un grande cuoco (1,98 cm di altezza) in tutti i sensi, questo chef piemontese, classe 1983, formatosi alla scuola Al Sorriso di Soriso (Novara), dove ha lavorato per undici anni «ai tempi della terza stella Michelin. Da lì viene la mia più importante formazione», racconta. Dopo varie esperienze in Asia tra Tokyo e Singapore, è stata la volta del Brasile, sempre con la missione di far conoscere la cucina italiana nel mondo. Segue il rientro in patria al milanesissimo Camparino in Galleria, per poi approdare come executive chef alla Trattoria del Ciumbia, nel cuore di Brera, dove propone classici lombardi rivisti con un'impronta internazionale.

TORTA SALATA CON AGRETTI E PANCETTA

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
- **400 g panna fresca**
- **250 g agretti**
- **120 g pancetta tesa**
- **100 g fontina**
- **30 g Grana Padano Dop**
- **4 uova – 1 foglio di pasta sfoglia rotonda – sale**
- **olio extravergine di oliva**
- **acqua gassata**

Mondate e lavate gli agretti conservando solo la parte tenera ed eliminando le basi, più coriacee.
Sbattete le uova con la panna, una presa di sale e il grana grattugiato.
Tagliate grossolanamente la pancetta e rosolatela a secco per 3-4 minuti fino a quando non sarà croccante.
Rosolate gli agretti per 3-4 minuti in padella in un velo di olio e sfumate poi con acqua gassata; completate la cottura in un paio di minuti.
Tagliate gli agretti grossolanamente e aggiungeteli, con la pancetta abbrustolita, al composto di uova.
Tagliate a tocchetti la fontina, già privata della crosta.
Foderate una tortiera a cerniera (ø 25-27 cm) con il disco di pasta sfoglia, bucherellatene il fondo con la forchetta, distribuitevi i tocchetti di fontina, quindi versate il composto di uova, agretti e pancetta.
Infornate a 185 °C per 25-30 minuti. Sfornate e fate intiepidire prima di servire.

RISOTTO AL PESTO DI AGRETTI E LUGANEGA

Impegno Medio
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **1,5 litri brodo vegetale**
- **250 g riso Carnaroli**
- **250 g agretti**
- **160 g luganega**
- **70 g Parmigiano Reggiano Dop**
- **50 g burro**
- **40 g pinoli**
- **aglio**
- **aceto di vino bianco**
- **olio di arachide**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – acqua gassata**

Mondate a fondo eliminando le basi fibrose e lavate gli agretti.
Sbianchitene 150 g in acqua bollente salata per 1 minuto e 30 secondi e poi passateli in acqua e ghiaccio.
Rosolate gli agretti rimasti in padella con poco olio extravergine di oliva e 1 spicchio di aglio, poi sfumate con poca acqua gassata e completate la cottura in pochi minuti.
Sgranate metà della luganega e affettate a rondelle il resto; quindi rosolate tutto in padella con un filo di olio per qualche minuto.
Tostate i pinoli in olio di arachide, da freddo, a fuoco dolce, per circa 5 minuti: otterrete una tostatura delicata e progressiva: l'olio assorbirà l'umidità e impedirà che i pinoli si brucino.
Scolateli su carta assorbente.
Preparate il pesto di agretti: frullate i pinoli con 50 g di olio extravergine e il parmigiano grattugiato; aggiustate di sale, unite ½ spicchio di aglio e infine gli agretti sbianchiti. Alla fine dovrete ottenere una crema.
Tostate il riso a secco in una casseruola per 2-3 minuti con un pizzico di sale; sfumate con il brodo bollente.
Unite il resto del brodo a mano a mano che si assorbe portando il riso a cottura in 14-15 minuti.
Mantecate con 1 cucchiaio di aceto, regolate di sale, unite gli agretti brasati, la salsiccia sgranata e il burro.
Completate con delle rondelle di luganega, il pesto di agretti e servite.

Il Carapace, la cantina progettata da Arnaldo Pomodoro per la tenuta umbra della famiglia Lunelli.

100 CANTINE DA SCOPRIRE

In vista della 56esima edizione di Vinitaly, a Verona dal 14 al 17 aprile, ecco la nostra selezione delle cantine aperte agli appassionati e delle etichette da provare, comprese le novità alla fiera. Una guida per conoscere da vicino l'Italia del vino, fare buoni assaggi, dimorare tra le vigne, ammirare tesori d'arte

A CURA DI **VALENTINA VERCELLI**

PIEMONTE

1. Ceretto **(Alba, CN)**
Produttori di vino dal 1937, i Ceretto hanno costruito un impero fatto di mecenatismo e accoglienza, con il ristorante tre stelle Piazza Duomo e l'osteria La Piola, opere d'arte e architettoniche sparse tra cantine e vigneti. **Da provare:** Langhe Arneis Blangé 2023; *19 euro, ceretto.com*

2. Pio Cesare **(Alba, CN)**
È l'unica azienda delle Langhe che produce i propri vini nel centro storico di Alba, in un'antica cantina su quattro livelli, in parte delimitata dalle mura romane, visibili durante la visita. **Da provare:** Barbaresco Pio 2020; *65 euro, piocesare.it*

3. Coppo **(Canelli, AT)**
Celebre per le storiche cantine, conosciute come «cattedrali sotterranee» e protette dall'Unesco come Patrimonio dell'Umanità, e per la produzione di vini a base di barbera. **Da provare:** Nizza Pomorosso 2020; *50 euro, coppo.it*

4. Poderi Luigi Einaudi **(Dogliani, CN)**
Fondata da Luigi Einaudi, primo Presidente della Repubblica italiana democraticamente eletto, oggi l'azienda è guidata dalla quarta generazione della famiglia, che si impegna nella valorizzazione del Dolcetto, oltre a Barolo, Barbaresco e, ultimo nato, il Pelaverga. C'è anche un relais con piscina e vista sulle Alpi. **Da provare:** Dogliani Superiore Vigna Tecc 2022; *20 euro, poderiluigieinaudi.com*

5. Villa Sparina **(Gavi, AL)**
«Cantina europea dell'anno 2021» secondo la rinomata rivista statunitense *Wine Enthusiast*, Villa Sparina è un riferimento nel territorio del Gavi, bianco che produce dal 1970. Ospitalità di charme nel resort L'Ostelliere e alta cucina al ristorante La Gallina. Da non perdere anche gli aperitivi nell'orto. **Da provare:** Gavi del Comune di Gavi Villa Sparina 2023; *14 euro, villasparina.it*

6. Damilano **(La Morra, CN)**
Fondata nel 1890 dal bisnonno degli attuali proprietari, possiede oggi vigne in alcune delle aree più vocate delle Langhe, come Cannubi e Brunate. **Da provare:** Barolo Riserva Cannubi 1752 2016; *280 euro, cantinedamilano.it*

7. Josetta Saffirio **(Monforte d'Alba, CN)**
Cinque generazioni di vignaioli e un grande amore per la biodiversità, in una zona, le Langhe, spesso sacrificata alla monocultura della vite. L'azienda ha ripristinato il bosco e la tartufaia, salvaguardando le orchidee selvatiche che sbocciano tra le vigne. L'iniziativa «Adotta un filare» permette a tutti di vivere l'esperienza di vignaiolo. **Da provare:** Barolo del Comune di Monforte d'Alba 2020; *43 euro, josettasaffirio.com*

8. Braida **(Rocchetta Tanaro, AT)**
Braida rappresenta la storia della Barbera, dalla versione frizzante e scanzonata La Monella all'iconico Bricco dell'Uccellone, passando per Ai Suma, da raccolta tardiva, Bricco della Bigotta e Montebruna. Da qualche anno c'è anche un delizioso B&B. **Da provare:** Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone 2021; *60 euro, braida.it*

9. Ca' d'Gal **(Santo Stefano Belbo, CN)**
Esemplare per la produzione di Moscato d'Asti, che declina in tre tipologie, ha vigne che raggiungono i 70 anni di età. A disposizione dei visitatori c'è anche un rilassante agriturismo tra le vigne. **Da provare:** Moscato d'Asti Lumine 2023; *15 euro, cadgal.com*

10. La Colombera **(Tortona, AL)**
Tra i viticoltori che all'inizio degli anni Novanta hanno cominciato il recupero del vitigno, Elisa Semino è conosciuta come «the queen of Timorasso», un bianco di grande complessità e potenziale evolutivo, di cui Elisa ha appena imbottigliato il secondo cru aziendale. **Novità a Vinitaly:** Timorasso Santa Croce 2022; *35 euro, lacolomberavini.it*

VALLE D'AOSTA

11. Les Crêtes **(Aymavilles, AO)**
Con 250.000 bottiglie prodotte ogni anno, è l'azienda privata più grande della regione. Gestita dalla famiglia Charrère, valorizza i vitigni autoctoni, contribuendo, come nel caso del fumin, a evitarne la scomparsa. **Da provare:** Valle d'Aosta Blanc Neige d'Or 2020; *67 euro, lescretes.it*

12. Grosjean **(Quart, AO)**
Guidata dalla terza generazione dei Grosjean, la cantina è stata la prima in Valle d'Aosta a produrre in biologico. La coltivazione dei vigneti, tra 500 e 900 metri di quota, con pendenze fino all'80%, è definita «eroica». Tra le degustazioni in azienda, ce n'è una per intenditori, con l'assaggio di vini dalla cantina privata della famiglia. **Novità a Vinitaly:** il passito Fléty au Vent 2022; *20 euro, grosjeanvins.it*

FOTO BARBARA GUAZZONE

LIGURIA

13. Cantine Lunae
(Castelnuovo Magra, SP)
Con la sua nuova cantina, Lunae è la casa del vermentino ligure, in varie versioni, e dei rari vitigni albarola, vermentino nero e pollera. Da quest'anno, c'è anche l'Ostaia dove provare abbinamenti guidati tra vini e piatti con ingredienti locali. **Da provare:** Colli di Luni Vermentino Etichetta Nera 2023; *18,50 euro, cantinelunae.com*

LOMBARDIA

14. Nino Negri (Chiuro, SO)
Nome storico della Valtellina, con il progetto Vigne di Montagna valorizza le diverse espressioni del territorio con tre rossi a base di nebbiolo. Due dei loro vini più iconici sono appena stati messi ad affinare in rifugi di montagna, a 3000 metri di quota, e saranno stappati per celebrare le prossime Olimpiadi. **Da provare:** Valtellina Superiore Valgella Vigna Fracia 2019; *39,50 euro, ninonegri.it*

15. Castello Bonomi
(Coccaglio, BS)
Alle pendici del monte Orfano, è un castello liberty circondato da un parco e da vigneti terrazzati. Sensibile alla sostenibilità ambientale e sociale, produce Franciacorta con grande potenziale di longevità. **Novità a Vinitaly:** Franciacorta Extra Brut Cuvée Lucrezia Etichetta Nera 2004, un pinot nero con 200 mesi di affinamento sui lieviti; *180 euro, castellobonomi.it*

16. Guido Berlucchi & C.
(Corte Franca, BS)
Nel 1961, con un'intuizione geniale, Franco Ziliani e Guido Berlucchi hanno riscritto la storia della Franciacorta, creando il primo Metodo Classico della zona. Oltre 60 anni dopo, la cantina si conferma un paradigma, e lo dimostrano ogni anno 20.000 visite. A vini freschi e immediati si affiancano preziose riserve. **Da provare:** Franciacorta Franco Ziliani Riserva 2008; *180 euro, berlucchi.it*

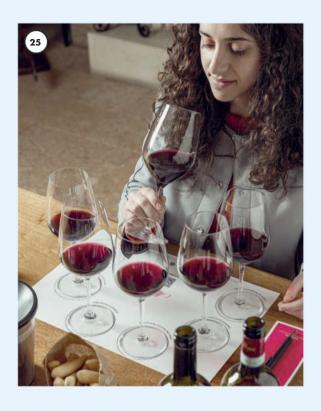
17. Cà Maiol
(Desenzano del Garda, BS)
Oggi nel gruppo Santa Margherita, Cà Maiol è stata fondata nel 1967 e da allora ha contribuito alla fama dei vini del lago di Garda, Lugana in testa. Con la realizzazione della nuova cantina, stimolanti sfide attendono l'azienda, come quella di rilanciare il groppello, vitigno della Valtènesi che dà rossi di grande bevibilità. **Novità a Vinitaly:** Riviera del Garda Classico Valtènesi Groviglio 2022; *19 euro, camaiol.it*

18. Montonale
(Desenzano del Garda, BS)
I fratelli Girelli sono tra i migliori interpreti del Lugana, proposto in differenti versioni, bollicine comprese, tutti con un ottimo potenziale d'invecchiamento. **Da provare:** Lugana Montunal 2023; *15 euro, montonale.it*

19. Bellavista (Erbusco, BS)
Tra le cantine che hanno reso grande la Franciacorta, Bellavista è un'azienda familiare guidata del senso del buono e del bello. La produzione dei vini è nelle mani di Francesca Moretti, affiancata da Richard Geoffroy, ex chef de cave Dom Pérignon. Consigliata la visita alla cantina, arricchita da opere d'arte, e un soggiorno al resort L'Albereta. **Da provare:** Franciacorta Dosaggio Zero Vittorio Moretti Riserva 2016; *125 euro, bellavistawine.it*

20. Ca'delBosco (Erbusco, BS)
La bellezza a Ca'delBosco coinvolge tutti i sensi, con vini ineccepibili, opere d'arte disseminate nella tenuta, una scenografica cantina. Coronamento di un lavoro che ha reso l'azienda un faro per il Metodo Classico, è stata presentata Annamaria Clementi R.S. 1980, una bollicina affinata per più di 40 anni. **Da provare:** Franciacorta Dosage Zéro Noir Vintage Collection 2015; *96 euro, cadelbosco.com*

21. Costaripa
(Moniga del Garda, BS)
Mattia Vezzola è uno dei pionieri del vino rosato in Italia, e forse il maggiore sostenitore della loro longevità. Un'azienda per scoprire nuovi punti di vista su questa tipologia, sempre più apprezzata anche in Italia. **Da provare:** Valtènesi Rosé Molmenti 2019; *40 euro, costaripa.it*

22. Conte Vistarino
(Rocca de' Giorgi, PV)
Nel 1850 il conte Augusto Giorgi di Vistarino piantò per primo il pinot nero in Oltrepò, importando le barbatelle dalla Francia e dando inizio alla tradizione spumantistica locale. La tenuta, che conta oltre 800 ettari, comprende l'antica villa padronale, la nuova cantina del 2018 con l'enoteca e un piccolo museo. Imperdibile la visita dei vigneti in e-bike con picnic. **Da provare:** Oltrepò Pavese Pinot Nero Pas Dosé 1865; *36 euro, contevistarino.it*

25

VENETO

23. Masottina
(Castello Roganzuolo, TV)
La cantina della famiglia Dal Bianco ha il grande merito di avere fatto conoscere il Prosecco Superiore come un vino in grado di durare, e migliorare, nel tempo. Tra le versioni prodotte, l'R.D.O. Levante Extra Dry è entrato nella classifica dei 100 migliori vini del mondo secondo l'autorevole rivista *Wine Spectator*. **Da provare:** Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore R.D.O. Extra Dry 2023; *17,50 euro, masottina.it*

24. Villa Sandi
(Crocetta del Montello, TV)
Sede e simbolo dell'azienda celebre per la produzione di Prosecco, una villa di scuola palladiana che si può visitare insieme alle suggestive cantine sotterranee. A disposizione degli ospiti c'è anche la palestra in vigna, un percorso fitness con attrezzi, la Locanda Sandi e un ristorante molto consigliato. **Da provare:** Valdobbiadene Superiore di Cartizze La Rivetta 2023; *30 euro, villasandi.it*

25. Albino Armani (Dolcè, VR)
Viticoltori dal 1607, hanno cantine sparse in diversi territori del Triveneto, a garanzia di un profondo radicamento nelle diverse realtà produttive e sociali. Negli anni è stato fatto un importante lavoro di recupero di antichi vitigni, come il foja tonda. Tra i vini icona, il biodinamico Naturalmente frizzante Bianco di CasaBelfi, il Pinot Grigio Corvara e l'Amarone Cuslanus. **Novità a Vinitaly:** Trento Brut; *21 euro, albinoarmani.com*

26. Suavia (Fittà, VR)
Dopo cinque anni di lavoro, l'azienda delle tre sorelle Tessari presenta la nuova linea di Soave i Luoghi, tre vini che valorizzano tre località della denominazione (Fittà, Castellaro e Tremenalto), tra le più importanti per la produzione di bianchi in Italia. **Da provare:** l'annata 2020 dei tre vini; *140 euro il cofanetto, suavia.it*

27. Allegrini (Fumane, VR)
Fondata nel 1854, Allegrini è un riferimento internazionale, tanto che l'Amarone della Valpolicella Classico Riserva Fieramonte si è aggiudicato per due anni consecutivi i 100 punti dalla «bibbia del vino» *Decanter*. Oggi la settima generazione →

della famiglia prosegue il lavoro con attenzione alla sostenibilità, come dimostra la certificazione Biodiversity Friend® Beekeeping. **Da provare:** La Poja 2018; *110 euro, allegrini.it*

28. Bertani (Grezzana, VR)
Già prima di fine Ottocento i vini firmati Bertani erano imbottigliati ed esportati negli Stati Uniti: una storia illustre che continua oggi all'insegna dell'innovazione e della valorizzazione delle migliori vigne della Valpolicella Classica, come dimostra il progetto Cru lanciato nel 2019. **Da provare:** Amarone della Valpolicella Classico 2015; *130 euro, bertani.net*

29. Foss Marai (Guia di Valdobbiadene, TV)
La cantina, fondata nel 1986 da Carlo e Adriana Biasiotto, si trova in uno dei luoghi più suggestivi delle colline del Conegliano Valdobbiadene, Patrimonio dell'Umanità. Appassionata l'accoglienza in azienda, che si articola in vari percorsi di degustazione. **Da provare:** Valdobbiadene Brut Guia Millesimato; *15,50 euro, fossmarai.com*

30. Giusti Wine (Nervesa della Battaglia, TV)
Compie 20 anni l'azienda di Ermenegildo Giusti, che comprende varie tenute dove si può pernottare. L'imprenditore ha restaurato la vicina abbazia di Sant'Eustachio: qui monsignor Della Casa scrisse il *Galateo* e oggi si tengono corsi a tema. **Novità a Vinitaly:** la Recantina 2021, varietà autoctona, affinata in anfora; *75 euro, giustiwine.com*

31. Zenato (Peschiera del Garda, VR)
Negli anni Sessanta Sergio Zenato iniziò un'avventura scommettendo sul bianco trebbiano di Lugana, tipico del lago di Garda, e sulla Valpolicella, con la riscoperta del metodo di vinificazione del ripasso, per produrre rossi morbidi ed eleganti. **Da provare:** l'annata 2018 dell'iconico Cresasso, corvina veronese in purezza, che a Vinitaly festeggia i suoi 20 anni; *33,50 euro, zenato.it*

32. Viticoltori Ponte (Ponte di Piave, TV)
Mille soci e tremila ettari di vigneto, dal Nord di Venezia alla zona pedemontana di Treviso, per circa 20 milioni di bottiglie prodotte, sono i numeri della cooperativa, che ha appena ottenuto la certificazione Equalitas, a garanzia di uno sviluppo che rispetta l'ambiente e i diritti umani. **Novità a Vinitaly:** l'ampliamento della gamma dei vini bio, con un Prosecco, un Pinot Grigio e un Merlot, e la special edition For Peace, un Treviso Prosecco Extra Dry in magnum; *26 euro, ponte1948.it*

33. Masi (Sant'Ambrogio di Valpolicella, VR)
Tra i nomi che hanno fatto la storia dell'Amarone, è anche un punto di riferimento per i tour e le degustazioni nelle varie tenute del gruppo, tanto da essersi meritata il premio di rilevanza mondiale Best of Wine Tourism. Da non perdere la visita della tenuta Serego Alighieri, ancora di proprietà dei discendenti di Dante. Quest'anno festeggia 60 anni il Campofiorin, tra i rossi emblema dell'azienda. **Da provare:** Campofiorin 2020; *14 euro, masi.it*

34. Pasqua Vini (Verona)
Dal 1925, Pasqua è una delle più importanti cantine ambasciatrici dei vini veneti nel mondo; nel 2023 ha vinto il premio «Innovator of the year», attribuito dalla prestigiosa rivista americana *Wine Enthusiast*, per il ruolo pionieristico e l'innovazione nello stile di vinificazione. **Da provare:** Hey French, terza edizione; *37 euro, pasqua.it*

35. La Cantina Pizzolato (Villorba, TV)
Biologica dal 1991, produce anche una linea senza solfiti aggiunti con la certificazione vegana. Dal 2019 è cominciata la sperimentazione con i vitigni resistenti (Piwi), per una viticoltura ancora più rispettosa dell'ambiente e della biodiversità. All'agriwinebar L'Officina del Vino si tengono degustazioni, serate a tema e masterclass. **Da provare:** Prosecco Extra Dry M-Use; *10 euro, lacantinapizzolato.com*

36. Cantine Maschio (Visnà, TV)
Con oltre un secolo di storia, l'azienda presenta la prima bottiglia di Prosecco nel 1975, dando il via a una fortunata produzione di spumanti e vini frizzanti, di cui è diventata leader nel mercato italiano. Tra le novità, lo spumante a base di ribolla gialla, uva conosciuta dai tempi della Serenissima e molto gradita agli Asburgo. **Da provare:** Ribolla Gialla Spumante Extra Dry; *5,50 euro, cantinemaschio.com*

TRENTINO ALTO ADIGE

37. Tenuta San Leonardo (Avio, TN)
La famiglia Guerrieri Gonzaga produce vini da vitigni internazionali in grado di sfidare i decenni. L'attenzione per la biodiversità ha spinto l'azienda a creare il parco di Villa Lagarina, un'area vicino alla cantina di 3,5 ettari con innumerevoli piante e fiori, dove si possono prenotare picnic gourmet. **Da provare:** San Leonardo 2019; *94 euro, sanleonardo.it*

38. Kettmeir (Caldaro, BZ)
Fondata nel 1919 da Giuseppe Kettmeir, comincia a produrre spumanti nel 1964. Oggi parte del gruppo Santa Margherita, è un esempio per la produzione di Metodo Classico, tanto che, unica cantina in Italia, ha vinto per due anni consecutivi il titolo di Best Italian Sparkling Wine del concorso internazionale The Champagne & Sparkling Wine World Championships, con il Metodo Classico Athesis Brut. **Da provare:** Alto Adige Brut Athesis 2020; *24 euro, kettmeir.com*

39. Manincor (Caldaro, BZ)
Affacciata sul lago di Caldaro, è una tenuta del Seicento, punto di riferimento per la produzione di vini biodinamici. Anche il succo di mela è eccezionale! **Da provare:** Terlano Chardonnay Sophie 2022; *39 euro, manincor.com*

40. Castel Juval (Castelbello-Ciardes, BZ)
Di proprietà di Reinhold Messner, è un'azienda agricola che produce vini, sidro e distillati. Tutto il colle sotto l'imponente castello offre la possibilità di piacevoli passeggiate tra le vigne. **Da provare:** Alto Adige Val Venosta Riesling Windbichel 2021; *42 euro, unterortl.it*

41. Cantina Kurtatsch (Cortaccia, BZ)
Fondata nel 1900, eccelle nella produzione di vini rossi da vitigni internazionali. Da non perdere una visita all'avveniristica cantina e l'Esplorazione vitivinicola, un tour di una giornata tra le vigne, con degustazione di 12 vini nei loro luoghi di origine. **Novità a Vinitaly:** si potranno

assaggiare i primi vini prodotti dal nuovo enologo Erwin Carli. **Da provare:** Alto Adige Merlot Cabernet Riserva 2016 Tres; *185 euro, kellerei-kurtatsch.it*

42. GumpHof (Fiè allo Sciliar, BZ)
All'inizio della Valle Isarco, è un maso familiare condotto da Markus Prackwieser dal 2000. Negli anni ha saputo ritagliarsi un posto di primo piano nella produzione enologica altoatesina: sono raccomandati i vini bianchi. **Da provare:** Alto Adige Pinot Bianco Praesulis 2022; *25 euro, gumphof.it*

43. Mezzacorona (Mezzocorona, TN)
Compie 120 anni questa cantina fondata da 11 soci nel 1904. Oggi, con oltre 1500 soci, si conferma un attore di primo piano nel Trentino vinicolo. Formativa la visita in azienda: la Cittadella del Vino comprende il bel percorso museale «Le radici del nostro futuro». **Da provare:** Trentino Teroldego Rotaliano Riserva Castel Firmian 2019; *13 euro, mezzacorona.it*

44. Cantina Terlano (Terlano, BZ)
Grazie allo storico enologo Sebastian Stocker, che nascose ai soci della cooperativa alcune bottiglie di bianco per farle affinare, Cantina Terlano è tra le realtà più conosciute per i suoi bianchi longevi e custodisce un archivio con oltre 100.000 bottiglie, dal 1955 a oggi. **Da provare:** Alto Adige Terlano Rarity 2011; *161 euro, cantina-terlano.com*

45. Tenuta J. Hofstätter (Termeno, BZ)
Martin Foradori Hofstätter è la quarta generazione al lavoro nell'azienda che si è a lungo battuta per la zonazione in Alto Adige e che per prima nella regione introdusse, nel 1987, la menzione «Vigna» in etichetta. Testimoni di questo lavoro sono anche i due nuovi cru presentati quest'anno, uno da uve pinot nero e l'altro da gewürztraminer. **Novità a Vinitaly:** Trento Michei 823 Riserva 2018; *42 euro, hofstatter.com*

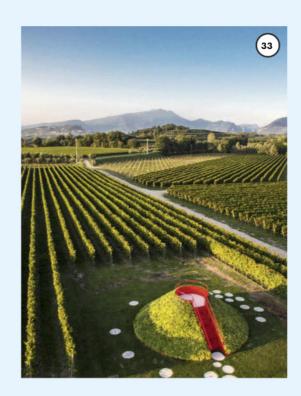
46. Cavit (Trento)
Riunisce 11 cantine sociali e 5250 viticoltori questa cooperativa che produce Trentodoc e vini con i vitigni autoctoni trentini. La piattaforma Pica assicura una gestione dei vigneti di massima sostenibilità. **Da provare:** Trentino Schiava Cum Vineis Sclavis 2022; *10 euro, cavit.it*

47. Ferrari (Trento)
Tanta storia del Metodo Classico italiano passa da questa cantina, che da sempre è un indiscusso punto di riferimento per le bollicine. Guidata dalla famiglia Lunelli, che offre un'impeccabile ospitalità anche alla stellata Locanda Margon, ha appena cambiato il direttore tecnico, affidandosi all'esperienza del re della Champagne Cyril Brun. **Da provare:** Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2012; *156 euro, ferraritrento.com*

48. Abbazia di Novacella (Varna, BZ)
Risalente al 1142, Abbazia di Novacella è una delle più antiche cantine attive al mondo, nonché un polo culturale e artistico di grande importanza. Consigliata una sosta al ristorante con cucina tipica e al negozio che vende vini e altri prodotti provenienti dai monasteri. **Da provare:** Alto Adige Valle Isarco Riesling Praepositus 2021; *29 euro, abbazianovacella.it*

FRIULI VENEZIA GIULIA

49. Livio Felluga (Cormons, GO)
Con l'annata 2021 si festeggiano i 40 anni di produzione del Terre Alte, uno dei bianchi che hanno fatto la storia del vino italiano, così come l'azienda fondata negli anni Trenta da Livio Felluga e oggi condotta dai figli. **Da provare:** Rosazzo Terre Alte 2021; *72 euro, liviofelluga.it*

50. Ronco Blanchis (Mossa, GO)
Nelle terre appartenute a nobili austriaci e al ministro del re di Spagna, la famiglia Palla produce solo vini bianchi, dal forte carattere territoriale. In cantina c'è Gianni Menotti, che è stato Enologo dell'anno per il Gambero Rosso. **Novità a Vinitaly:** Collio Friulano 24 File 2016, un bianco affinato in bottiglia per 6 anni; *60 euro, roncoblanchis.it*

51. La Viarte (Prepotto, UD)
La Viarte («primavera» in friulano) è un'azienda della Doc Friuli Colli Orientali con 38 ettari di superficie, di cui 24 a vigneto e il resto a bosco, per preservare al meglio la biodiversità. Quest'anno si festeggiano i 40 anni del primo vino. **Novità a Vinitaly:** Liende Rosato 2023, da uva schioppettino; *21 euro, laviarte.it*

52. Gradis'ciutta (San Floriano del Collio, GO)
La cantina di Robert Princic produce vini di territorio al confine con la Slovenia. Si soggiorna in un palazzo cinquecentesco e ci si rilassa tra le vigne con il nature bathing, che comprende meditazione, respirazione, panorama terapia e degustazione consapevole. **Novità a Vinitaly:** Sveti Nikolaj Serendipità 2020, un macerato da rumena rebula in purezza; *32 euro, gradisciutta.eu*

EMILIA-ROMAGNA

53. Cantina della Volta (Bomporto, MO)
Aperta nel 2010 da Christian Bellei, l'azienda ha saputo conquistarsi un posto di primo piano nella produzione di Lambrusco e di Metodo Classico: merito di una lunga tradizione di famiglia e di un lavoro rigoroso in vigna e in cantina. **Da provare:** Blanc de Noirs Rosé Specialist Il Mattaglio 2018; *34 euro, cantinadellavolta.com*

54. Paltrinieri (Bomporto, MO)
Tra i nomi che tengono alta la bandiera del Lambrusco di Sorbara, c'è questa cantina familiare che comprende anche una piccola acetaia, dove si possono scoprire tutti i segreti sul balsamico tradizionale. **Da provare:** Lambrusco di Sorbara Leclisse 2023; *13 euro, cantinapaltrinieri.it*

55. La Tosa (Vigolzone, PC)
La cantina dei fratelli Stefano e Ferruccio Pizzamiglio è un punto di riferimento per i Colli Piacentini: negli anni ha saputo valorizzare il vitigno principe della zona, la malvasia di Candia aromatica. Una visita è consigliata anche per il bel museo del vino e per l'agriturismo. **Da provare:** Colli Piacentini Malvasia Sorriso di Cielo 2023; *30 euro, latosa.it*

TOSCANA

56. Castell'in Villa (Castelnuovo Berardenga, SI)
Ambientato in un borgo medievale, ha un ottimo ristorante e piacevoli camere e appartamenti. I Chianti Classico prodotti qui sono tra i migliori della denominazione. **Da provare:** Chianti Classico 2019; *33 euro, castellinvilla.com*

57. Castello di Meleto (Gaiole in Chianti, SI)
L'azienda, ospitata in un castello del XIII secolo, con deliziose suite, ha ben sviluppato la parte di accoglienza: oltre ai tour →

FOTO JACOPO SALVI

in cantina e alle degustazioni, si può visitare il parco delle api per scoprire tutto sulla lavorazione del miele. **Novità a Vinitaly:** il bianco Simbionte 2022, mix di malvasia e trebbiano; *30 euro, castellomeleto.it*

58. Castello di Brolio - Barone Ricasoli **(Gaiole in Chianti, SI)**
Tanta storia, del Chianti Classico e d'Italia, è passata dal Castello di Brolio (visite da marzo a novembre). Oggi ci passa L'Eroica, la gara ciclistica in stile vintage; consigliata una cena all'osteria del Castello. **Da provare:** Chianti Classico Gran Selezione Castello di Brolio 2020; *55 euro, ricasoli.com*

59. Tenuta Val delle Rose **(Grosseto)**
Dalla metà degli anni Novanta la famiglia Cecchi conduce questa azienda in Maremma che produce vini identitari di grande piacevolezza. Organizzano degustazioni con piatti tipici, picnic, trekking e giri in e-bike tra le vigne. **Novità a Vinitaly:** Morellino di Scansano Rosamante 2022; *14 euro, valdellerose.it*

60. Fabbrica di San Martino **(Lucca)**
Intorno a Lucca è nato un movimento di cantine che producono in biodinamica, di cui Fabbrica di San Martino è un bell'esempio per i suoi impeccabili vini artigianali. C'è anche un agriturismo con camere e appartamenti in una casa colonica del Settecento. **Da provare:** Fabbrica di San Martino Bianco 2022; *23 euro, fabbricadisanmartino.it*

61. Fattoria dei Barbi **(Montalcino, SI)**
L'amore per il territorio è testimoniato dalla lunga storia della cantina (la famiglia Cinelli Colombini possiede terra a Montalcino dal 1352 e la fondazione della fattoria risale a fine Settecento) e dalla passione con cui è stato allestito il museo. Consigliati anche i formaggi del Caseificio dei Barbi. **Da provare:** Brunello di Montalcino 2019; *40 euro, fattoriadeibarbi.it*

62. Tenuta Castel Giocondo **(Montalcino, SI)**
Una roccaforte del 1110 e un borgo medievale che oggi ospita le camere sono il buen retiro per scoprire i vini che la famiglia Frescobaldi produce a Montalcino, in una zona selvaggia e di rara bellezza. **Da provare:** Brunello di Montalcino Ripe al Convento Riserva 2018; *110 euro, frescobaldi.com*

45

63. Melini **(Poggibonsi, SI)**
Fondata nel 1705 e oggi parte del Gruppo Italiano Vini, ha lanciato la linea dei Poderi per valorizzare al meglio i diversi terroir della grande proprietà. **Novità a Vinitaly:** Chianti Classico Granaio 2021; *12 euro, gruppoitalianovini.it*

64. Castello del Trebbio **(Pontassieve, FI)**
In questo castello, costruito prima del XII secolo, avvenne la Congiura dei Pazzi contro i Medici. Oggi, con le sue ville e appartamenti è annoverato tra gli agriturismi più belli della Toscana. La produzione di vino è certificata biodinamica. **Da provare:** Chianti Rufina Terraelectae Lastricato Riserva 2019; *50 euro, castellodeltrebbio.it*

65. Ampeleia **(Roccatederighi, GR)**
Un piccolo angolo di paradiso lontano da tutto, con vigne, olivi, animali e produzione di grano e di miele, fondato da Elisabetta Foradori e gestito secondo i principi della biodinamica. Da qualche mese è stata completata la sala degustazioni. **Da provare:** Unlitro 2023; *15 euro, ampeleia.it*

MARCHE

66. Velenosi Vini **(Ascoli Piceno)**
Compie 40 anni l'azienda fondata nel 1984 da Ercole Velenosi e Angela Piotti Velenosi, soprannominata «la signora del Piceno». La cantina si distingue per l'attenzione ai vitigni autoctoni e per l'impegno nel sociale, come dimostra il progetto L'Orto di Paolo, in sostegno delle persone affette da autismo. **Da provare:** Rosso Piceno Superiore Orto di Paolo 2021; *15 euro, velenosivini.com*

67. Villa Bucci **(Ostra Vetere, AN)**
Ampelio Bucci ha il merito di avere fatto conoscere il Verdicchio dei Castelli di Jesi nel mondo, un impegno coronato con l'elezione del suo Villa Bucci come migliore vino bianco al mondo nel 2021. **Da provare:** Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Bucci 2023; *20 euro, villabucci.com*

UMBRIA

68. Tenuta Castelbuono **(Bevagna, PG)**
Il Carapace è il nome della cantina-scultura realizzata da Arnaldo Pomodoro per la tenuta umbra della famiglia Lunelli. Degustare al suo interno i rossi tipici di Montefalco è un'esperienza indimenticabile. **Da provare:** Montefalco Sagrantino Carapace 2019; *30 euro, tenutacastelbuono.it*

69. Castello della Sala **(Ficulle, TR)**
Tra i primi vini bianchi italiani ad affinare in barrique, il Cervaro della Sala è prodotto dal 1985 e ancora oggi riposa nella storica cantina di affinamento sotto l'antica roccaforte del castello, costruita nel 1350 e oggi di proprietà della famiglia Antinori. **Da provare:** Cervaro della Sala 2022; *56 euro, antinori.it*

70. Roccafiore **(Todi, PG)**
Fondata nel 1999 sulla Strada dei vini del Cantico, coltiva vitigni autoctoni, con particolare attenzione al grechetto di Todi, da cui produce un grande bianco da invecchiamento. Si soggiorna nel wine resort che comprende uno chalet tra le vigne, un ristorante con cucina tipica e una spa con trattamenti a base di vinacce e olio di oliva. **Da provare:** FiorFiore 2022; *18 euro, cantinaroccafiore.it*

71. Lungarotti **(Torgiano, PG)**
La famiglia Lungarotti, pioniera del vino umbro e dell'ospitalità, ha dato anche un grande contributo culturale con l'importante museo, che nel 2024 celebra i 50 anni. **Da provare:** Torgiano Rosso Vigna Monticchio Riserva 2019; *45 euro, lungarotti.it*

72. Arnaldo Caprai **(Montefalco, PG)**
Recentemente insignito del titolo di Ufficiale al Merito della Repubblica Italiana, Marco Caprai è tra i produttori italiani più conosciuti. Si deve all'azienda la riscoperta del Sagrantino di Montefalco. Molto consigliate le visite e le degustazioni in loco per la competente accoglienza. **Novità a Vinitaly:** Colli del Trasimeno Rosato Puntabella 2023; *15 euro, arnaldocaprai.it* →

FOTO STEFANO SCATÀ

73. Leonardo Bussoletti (San Gemini, TR)
In una terra famosa per l'acqua, Leonardo Bussoletti è il paladino del ciliegiolo, vitigno autoctono a bacca rossa, che vinifica in varie versioni. Produce anche un ottimo grechetto e interessanti birre. In azienda è possibile fare degustazioni guidate, accompagnate da taglieri, e pernottare. **Da provare:** 05035 Ciliegiolo 2023; *12,50 euro, leonardobussoletti.it*

LAZIO

74. Marco Carpineti (Cori, LT)
Tra i primi in Italia a ottenere la certificazione biologica, coltiva vitigni autoctoni come il nero buono, il greco moro e il bellone. Con le Carpineti Experience alle visite e degustazioni in cantina sono affiancate visite del territorio, tour a cavallo e in e-bike e perfino il Flying in the sky, un volo sulla zipline da Rocca Massima alle pendici del Monte Sant'Angelo. **Da provare:** Metodo Classico Extra Brut Rosé Kius 2020; *27 euro, carpinetiterrae.com*

75. Tenuta di Fiorano (Roma)
All'interno del Parco dell'Appia Antica, la tenuta del principe Alessandrojacopo Boncompagni Ludovisi – con vigneti, uliveti, terreni seminativi e pascoli – rappresenta dagli anni Quaranta un pezzo importante di storia del vino italiano. I vini, prodotti perlopiù con vitigni internazionali, sono caratterizzati dalla presenza del mare e dei suoli vulcanici. Visite su prenotazione. **Da provare:** Fiorano Bianco 2020; *36 euro, tenutadifiorano.it*

ABRUZZO

76. Masciarelli Tenute Agricole (San Martino sulla Marrucina, CH)
Fondata nel 1981, l'azienda è un punto di riferimento nel mondo per i vini abruzzesi. Dal 2004 comprende anche il Castello di Semivicoli, un elegante wine resort ambientato in un edificio secentesco. Sono possibili visite e degustazioni guidate, oltre a brunch, barbecue, picnic e sessioni di yoga in vigna. **Da provare:** Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma Riserva 2019; *62 euro, masciarelli.it*

77. Emidio Pepe (Torano Nuovo, TE)
L'azienda, che festeggia i 60 anni di attività, è conosciuta per il Montepulciano e il Trebbiano d'Abruzzo da agricoltura biodinamica, ma produce anche olio, pasta, ceci e farina con la stessa cura e artigianalità. C'è anche un delizioso agriturismo dove si dorme bene e si mangia meglio. **Da provare:** Montepulciano d'Abruzzo 2021; *54 euro, emidiopepe.com*

MOLISE

78. Di Majo Norante (Campomarino, CB)
Con i vigneti in gestione biologica da quasi trent'anni e l'attenzione ai vitigni del territorio, la cantina, che produce vini da uve di proprietà fin dall'Ottocento, è un modello per i vini del Molise. A disposizione dei visitatori, un nuovo, gradevolissimo spazio di accoglienza. **Da provare:** Tintilia del Molise 2021; *20 euro, dimajonorante.com*

CAMPANIA

79. Marisa Cuomo (Furore, SA)
Regalo di nozze di Andrea Ferraioli alla moglie Marisa Cuomo negli anni Ottanta, l'azienda, esemplare nell'ambito della viticoltura campana, ha splendidi vigneti terrazzati, su ripide scogliere a picco sul mare. **Da provare:** Furore Bianco Fior d'Uva 2022; *70 euro, marisacuomo.com*

80. Feudi di San Gregorio (Sorbo Serpico, AV)
Tra le aziende che hanno contribuito a riscrivere la storia della viticoltura campana, offre vini territoriali a base dei più importanti vitigni irpini. Consigliata la visita alla cantina, anche per l'elegante ristorante. **Da provare:** Greco di Tufo Cutizzi 2023; *14 euro, feudi.it*

PUGLIA

81. Gianfranco Fino (Manduria, TA)
Grazie a Gianfranco Fino il Primitivo di Manduria è diventato un vino apprezzato in tutto il mondo. Lo affianca la moglie Simona Natale, con cui ha creato un polo di ospitalità che comprende visite in cantina, ristorante e camere. **Da provare**: Es 2022; *60 euro, gianfrancofino.it*

82. PaoloLeo (San Donaci, BR)
Azienda familiare da cinque generazioni, è caratterizzata da un'ospitalità genuina e da una visione imprenditoriale che punta su sperimentazione e innovazione, come dimostra la nuova bollicina Metodo Classico Mormora, da uve verdeca e maresco, affinata nei fondali della riserva marina di Porto Cesareo. **Novità a Vinitaly:** Mormora Pas Dosé 2021; *paololeo.it*

83. D'Araprì (San Severo, FG)
Nata dal sogno di tre amici nel 1978, è diventata un paradigma per il Metodo Classico nel Sud Italia, prodotto anche con vitigni autoctoni, come il bombino bianco. **Da provare:** Brut Rosé; *30 euro, darapri.it*

84. Leone de Castris (Salice Salentino, LE)
Oltre tre secoli di storia legano al Salento il nome di Leone de Castris, la cantina che nel 1943 ha lanciato sul mercato il Five Roses, il primo vino rosato d'Italia a essere imbottigliato: festeggia i suoi 80 anni in forma smagliante. **Da provare:** Five Roses 2023; *13 euro, leonedecastris.com*

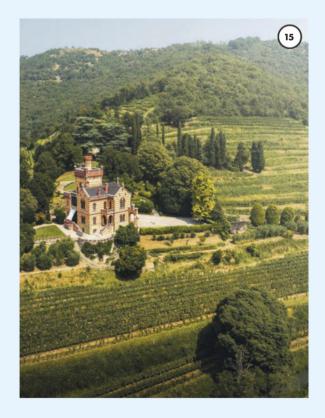
85. Castel di Salve (Tricase, LE)
Tra le cantine storiche della Puglia, è all'interno del Parco naturale Costa Otranto Santa Maria di Leuca e Bosco di Tricase ed è gestita dalla quinta generazione della famiglia Winspeare, che la fondò nel 1885. **Da provare:** Santimedici Rosato 2023; *10 euro, casteldisalve.com*

BASILICATA

86. Paternoster (Barile, PZ)
Si chiama Welcome in Paternoster il tour tra le vigne che si conclude con una degustazione dei vini prodotti da una delle aziende simbolo della Basilicata, in attività dal 1925. La falanghina e l'aglianico, capace di dare rossi da invecchiamento, sono i due vitigni coltivati dall'azienda sui suoli dell'antico vulcano Vulture. **Da provare:** Aglianico del Vulture Superiore Don Anselmo 2017; *35 euro, paternosterwine.it*

CALABRIA

87. Ceraudo (Strongoli, KR)
Ambientata in un antico borgo rurale, che ospita cantina e agriturismo, l'azienda della famiglia Ceraudo è stata la prima in Calabria e tra le prime →

15

BIOLOGICO REGIONALE

AMORE PER LA BIODIVERSITÀ

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA). Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.

PIÙ BIOLOGICO REGIONALE IN EUROPA

in Italia a produrre in biologico. Un'attenzione alla sostenibilità che si ritrova anche nel ristorante Dattilo, premiato con una stella e una stella verde Michelin. **Da provare:** Grayasusi Etichetta Rame 2021; *19 euro, ceraudo.it*

88. Santa Venere
(Cirò, KR)
Prende nome dal torrente che attraversa la proprietà questa azienda biologica impegnata a valorizzare i vitigni autoctoni calabresi meno conosciuti, come il guardavalle e la marsigliana nera, accanto ai più celebri gaglioppo, nerello cappuccio e zibibbo. **Da provare:** Guardavalle Vescovado 2022; *15 euro, santavenere.com*

89. Librandi
(Cirò Marina, KR)
È da poco stato completato Vi.Te.S. (Viticoltura, Territorio, Storia), il museo attraverso cui la famiglia Librandi si fa portavoce della storia viticola e agricola della Calabria. Giunta alla terza generazione, conduce oltre 230 ettari di vigna e 80 ettari di uliveti per la maggior parte nella Doc Cirò, con grande attenzione alla sostenibilità. **Da provare:** Cirò Rosso Classico Superiore Duca San Felice Riserva 2001; *18 euro, librandi.it*

SICILIA

90. Valle dell'Acate
(Acate, RG)
Gaetana Jacono è la sesta generazione alla guida della cantina, nota per la valorizzazione del vitigno frappato e delle sette diverse terre che si trovano nei 70 ettari di vigneto. Proprio in quest'ottica nasce l'ultimo vino dell'azienda. **Novità a Vinitaly:** Vittoria Frappato Vigna Biddine Sottana 2023; *21 euro, valledellacate.it*

91. CVA
(Canicattì, AG)
La Cooperativa Viticoltori Associati, nata nel 1969, conta oggi 300 soci, con una produzione orientata a un eccellente rapporto tra la qualità e il prezzo. Con il progetto Diodoros ha fatto rivivere la viticoltura nel Parco della Valle dei Templi. **Da provare:** Nero d'Avola Aquilae 2023; *10 euro, cvacanicatti.it*

92. Pietradolce
(Castiglione di Sicilia, CT)
Tra i nomi cult della viticoltura etnea, la cantina della famiglia Fino produce vini territoriali, in parte con vigne centenarie. Bella la cantina, arricchita da opere d'arte, ma è imperdibile anche la visita del giardino botanico Radicepura di Giarre. **Da provare:** Etna Bianco Archineri 2022; *44 euro, pietradolce.it*

93. Donnafugata
(Marsala, TP)
Donnafugata, con vigneti nelle zone più vocate della Sicilia, festeggia i 30 anni della prima delle celebri etichette d'autore che rendono riconoscibili i suoi vini in tutto il mondo. Si brinda anche a Pietro Russo, uno degli enologi del team, appena diventato il 3° Master of Wine italiano. **Da provare:** Passito di Pantelleria Ben Ryé 2021; *65 euro, donnafugata.it*

94. Florio (Marsala, TP)
I vini, l'invenzione del tonno sott'olio in latta, la fondazione della prima compagnia di navigazione italiana e la creazione della prima gara automobilistica italiana, la targa Florio: una storia unica e leggendaria, riscoperta con i romanzi di successo di Stefania Auci. Il tour delle antiche cantine è imperdibile. **Da provare:** Marsala Superiore Aegusa Riserva 2001; *75 euro, cantineflorio.it*

95. Cusumano (Partinico, PA)
Fondata nel 2001 dai fratelli Alberto e Diego Cusumano, produce vini in cinque diverse tenute siciliane, ubicate in varie parti dell'isola, e sull'Etna con il marchio Alta Mora. **Novità a Vinitaly:** presentazione dei nuovi monovarietali bianchi e rossi a base di catarratto lucido, insolia, nero d'Avola, syrah e merlot. **Da provare:** Lucido 2023; *8,50 euro, cusumano.it*

96. Tasca d'Almerita
(Sclafani Bagni, PA)
Oltre due secoli di storia, culminati nella certificazione Bcorp che testimonia il grande impegno dell'azienda verso una viticoltura sostenibile. Alla tenuta madre di Regaleali se ne sono affiancate quattro, in diverse zone della Sicilia, compresa la splendida Capofaro, con relais e ristorante nell'isola di Salina. **Da provare:** Vigna di Paola 2022; *23 euro, tascadalmerita.it*

SARDEGNA

97. Sella&Mosca (Alghero, SS)
Con 550 ettari di vigneto, è una delle tenute più grandi d'Europa. Fondata nel 1899, con case per i lavoratori, una chiesetta e una scuola, oggi comprende un museo, un delizioso B&B e un ristorante che serve ricette locali. All'interno della tenuta c'è anche la necropoli di Anghelu Ruju. **Da provare:** Alghero Cabernet Marchese di Villamarina 2020; *35 euro, sellaemosca.com*

98. Argiolas (Serdiana, SU)
Circa 2,5 milioni di bottiglie e 230 ettari di vigne: sono questi i numeri di Argiolas che, tra le prime cantine, ha fatto conoscere le potenzialità dei vini sardi: il Turriga, robusto rosso a base di cannonau, carignano, bovale e malvasia nera, nato nel 1988 con l'aiuto del celebre enologo Giacomo Tachis, è considerato un'icona. **Da provare:** Vermentino di Sardegna Merì 2023; *17 euro, argiolas.it*

99. Antichi Poderi Jerzu
(Jerzu, NU)
È una cooperativa fondata nel 1950 e vocata alla qualità, con importanti progetti volti a mettere in luce le migliori vigne per la coltivazione del cannonau, di cui la cantina detiene il 35% della produzione. **Da provare:** Cannonau di Sardegna Chuèrra Riserva 2020; *17 euro, jerzuantichipoderi.it*

100. Mesa
(Sant'Anna Arresi, SU)
Fondata dal pubblicitario Gavino Sanna, è un riferimento per i rossi a base di carignano del Sulcis, proposti in varie versioni, tra cui un passito; sono tutti da scoprire con la degustazione in azienda «L'icona del Sulcis». **Da provare:** Carignano del Sulcis Buio 2022; *13 euro, cantinamesa.com*

Inquadrate il QR code per altri suggerimenti sul nostro sito.

FOTO **MALTE JAEGER**

CHE FESTA AL SUD

Per iniziare lampascioni e polpo fritti, poi strascinati, «brasciole» e una crostata con mandorle e cioccolato: siamo in **PUGLIA!**

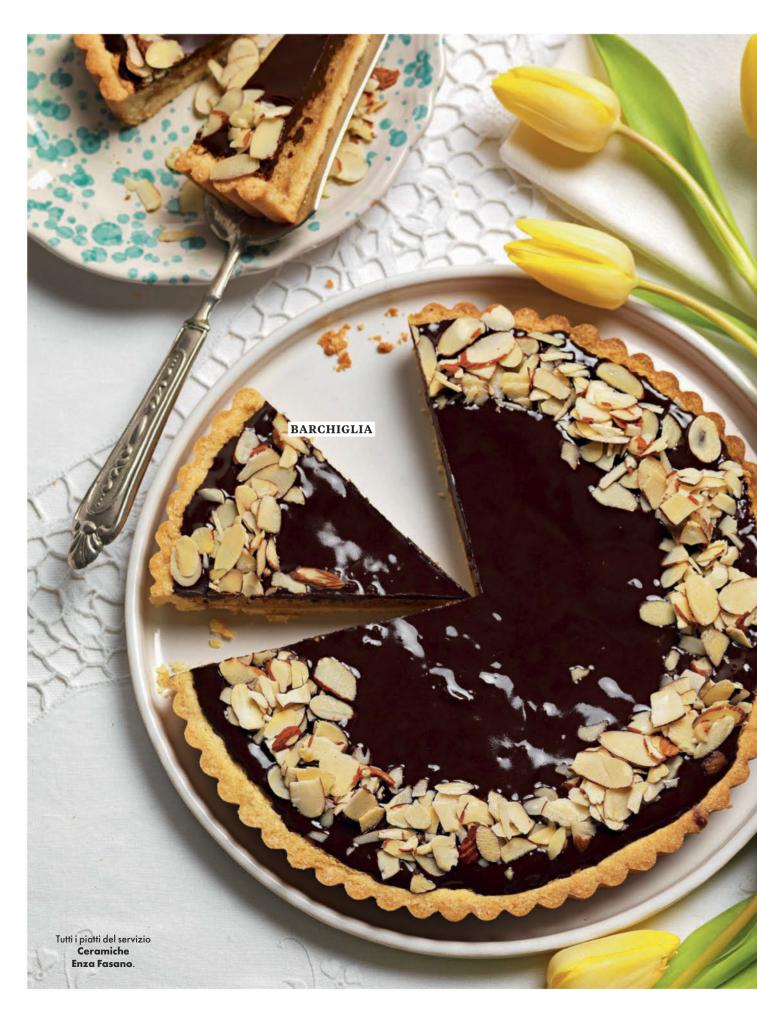
RICETTE **PAOLO BUSSOLINO**
TESTI **LAURA FORTI**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**
STYLING **BEATRICE PRADA**

CIME DI RAPE SALTATE CON BRICIOLE ALLE ACCIUGHE

«BRASCIOLE» AL SUGO

STRASCINATI CON FAVE,
ASPARAGI E RICOTTA SALATA

POLPO E LAMPASCIONI FRITTI

Tutti i piatti del servizio **Ceramiche Enza Fasano**.

CIME DI RAPA SALTATE CON BRICIOLE ALLE ACCIUGHE

Impegno Facile
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **500 g cime di rapa**
- **3-4 filetti di acciuga sott'olio**
- **2-3 taralli**
- **1 spicchio di aglio – sale**
- **1 peperoncino fresco**
- **olio extravergine di oliva**

Pulite le cime di rapa eliminando le foglie esterne rovinate o fibrose e i gambi più spessi.
Sciacquatele e lessatele per 3-4 minuti in acqua bollente salata. Scolatele e raffreddatele in acqua fredda.
Scaldate in una padella un filo di olio con l'aglio sbucciato e il peperoncino tagliato a pezzetti. Saltatevi le cime di rapa tagliate a pezzetti.
Salate e mescolate per 2-3 minuti.
Sciogliete in una padella i filetti di acciuga con un filo di olio. Sbriciolate i taralli e unite le briciole nella padella e mescolate finché non avranno assorbito l'olio alle acciughe, formando una granella saporita. Servite le cime completando con le briciole alle acciughe.

«BRASCIOLE» AL SUGO

Impegno Medio
Tempo 2 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **700 g passata di pomodoro**
- **400 g pelati**
- **400 g 8 fette di carne bovina**
- **8 fette di pancetta**
- **2 spicchi di aglio**
- **1 cipolla**
- **Pecorino Dop grattugiato**
- **prezzemolo – alloro**
- **vino bianco secco**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Pulite un ciuffetto di prezzemolo.
Tritate l'aglio.
Battete le fettine di carne tra due fogli di carta da forno, con il batticarne.
Salatele e copritele con la pancetta, qualche foglia di prezzemolo, poco aglio, una spolverata di pecorino, pepate e chiudete le fettine a involtino, rimboccando prima i lati lunghi e poi arrotolando sul lato corto. Fermate le «brasciole» con due stecchini.
Tritate la cipolla e appassitela in una casseruola con un filo di olio. Rosolatevi le «brasciole» con 2 foglie di alloro. Sfumate con ½ bicchiere di vino e aggiungete la passata, i pelati e 1 mestolo di acqua.
Coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fuoco molto basso per circa 2 ore: il sugo si dovrà restringere e la carne dovrà risultare morbida.
Servite le brasciole con il sugo, completando con ancora un po' di prezzemolo e accompagnandole a piacere con fette di pane casareccio tostate in forno.

STRASCINATI CON FAVE, ASPARAGI E RICOTTA SALATA

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER GLI STRASCINATI
- **400 g semola – sale**

PER IL CONDIMENTO
- **200 g fave sgranate**
- **300 g asparagi**
- **2 scalogni**
- **ricotta salata**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

PER GLI STRASCINATI
Impastate la semola con circa 230 g di acqua e una presa di sale. Lavorate il composto finché non sarà omogeneo ed elastico. Copritelo e lasciatelo riposare per 30 minuti.
Prelevate poi dall'impasto piccole porzioni per volta, formate dei cordoncini, tagliateli in segmenti di circa 3 cm e «strascinateli»: appoggiate due dita sui pezzetti di pasta messi in orizzontale e tirateli sulla spianatoia, schiacciandoli e arricciandoli.
PER IL CONDIMENTO
Lessate le fave in acqua bollente salata per 7-8 minuti, scolatele e tenetele da parte. Se sono grosse, eliminate la pelle.
Mondate gli asparagi e tagliateli a pezzetti. Immergeteli in una casseruola con acqua fredda e cuoceteli per circa 7-8 minuti dal bollore, poi scolateli. →

Mondate gli scalogni e tritateli. Fateli appassire in una padella con un filo di olio.
Lessate gli strascinati in acqua bollente salata.
Unite le fave e gli asparagi agli scalogni, salate leggermente, quindi unitevi la pasta scolata, con poca acqua di cottura. Mescolate ed emulsionate. Completate con ricotta grattugiata e servite.

POLPO E LAMPASCIONI FRITTI

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL POLPO
1,2 kg 1 polpo pulito
semola rimacinata di grano duro
maionese
arancia
sale
olio di arachide

PER I LAMPASCIONI
500 g lampascioni
olio di arachide
sale

PER IL POLPO
Tuffate il polpo in una casseruola di acqua bollente, immergendolo e togliendolo per tre volte, in modo da arricciare i tentacoli. Lessatelo quindi per circa 50 minuti, quindi lasciatelo raffreddare nella sua acqua.
Scolatelo e tamponatelo per asciugarlo, quindi tagliate a pezzetti i tentacoli e la testa. Infarinateli e friggeteli in olio di arachide ben caldo (180 °C) per 1-2 minuti. Scolate su carta da cucina e salate.

PER I LAMPASCIONI
Pulite i lampascioni e lasciateli a bagno in una ciotola di acqua per 2 ore, soprattutto se sono di grandi dimensioni.
Incideteli quindi come se voleste tagliarli in 8 spicchi, ma senza arrivare a separarli.
Tuffateli nell'olio di arachide a 180 °C e friggeteli per 1-2 minuti, finché non si saranno aperti in piccoli fiori. Scolateli su carta da cucina.
Salateli e serviteli insieme con il polpo, accompagnato con maionese profumata con scorza di arancia grattugiata.

BARCHIGLIA

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA PASTA FROLLA
200 g farina – 150 g burro
80 g zucchero
3 tuorli – sale

PER LA CREMA ALLE MANDORLE E PER COMPLETARE
100 g mandorle – limone
100 g zucchero – 1 uovo
cannella – sale
confettura di mele cotogne
mandorle a lamelle

PER LA GLASSA
100 g cioccolato – 70 g burro

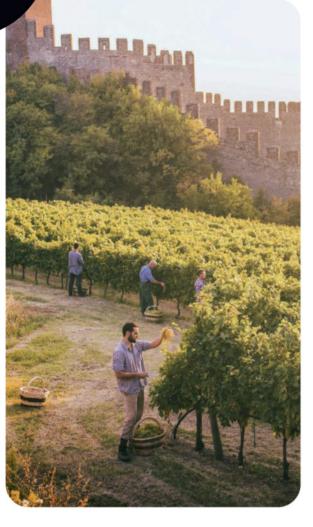
PER LA PASTA FROLLA
Mescolate la farina con lo zucchero e un pizzico di sale, quindi unite il burro a pezzetti e lavorate tutto fino a ottenere un insieme di briciole.
Aggiungete i tuorli e incorporateli, lavorando l'impasto finché non sarà omogeneo e liscio. Lasciatelo riposare un po' schiacciato in un disco, avvolto nella pellicola, in modo che si consolidi. Lasciatelo in frigorifero mentre preparate la crema.

PER LA CREMA ALLE MANDORLE
Tostate le mandorle in una padella per 3-4 minuti. Lasciatele raffreddare, quindi frullatele in farina.
Dividete il tuorlo dall'albume. Montate il tuorlo con lo zucchero finché non sarà gonfio e spumoso. Unitevi le mandorle frullate, un pizzico di cannella, un pizzico di sale, un po' di scorza di limone grattugiata.
Montate a neve l'albume e incorporatelo al composto di tuorlo.

PER COMPLETARE
Stendete la pasta frolla in uno strato di 5 mm e con essa foderate uno stampo da crostata (ø 24 cm), formando un bordo leggermente più spesso.
Bucherellate il fondo con una forchetta e copritelo con uno strato di confettura. Stendetevi sopra la crema alle mandorle.
Infornate la barchiglia a 170 °C. Quando il ripieno comincia a gonfiarsi, copritelo con un foglio di alluminio. Cuocete per altri 30 minuti circa. Sfornate e lasciate raffreddare.

PER LA GLASSA
Fondete il cioccolato a bagnomaria insieme con il burro, mescolando, fino a ottenere una glassa lucida.
Colatela sulla superficie della torta, ormai fredda, e distribuitela in modo uniforme con una spatola, fino a ricoprirla tutta.
Completate con mandorle a lamelle.

DA SAPERE
La barchiglia è una torta tipica della Puglia, generalmente farcita con confettura di pere o di mele cotogne. Il nome barchiglia sembra derivare dallo stampo di forma allungata che si utilizzava storicamente nel Centro e Sud Italia per creare dolci di frolla ripiena. Nel Salento si trova anche il fruttone, annoverato tra i PAT (Prodotti agroalimentari tradizionali), dolcetto monoporzione simile al pasticciotto, che ricorda molto da vicino la barchiglia, essendo composto da frolla, confettura, mandorle e glassa di cioccolato.

PAOLO BUSSOLINO
Veterinario per professione e cuoco per passione, è torinese per nascita ma pugliese di famiglia: mamma e nonna sono di Taranto e gli hanno insegnato tutti i segreti della loro cucina. Adora le ricette a base di polpo e di seppia e i suoi piatti preferiti sono le orecchiette o gli strascinati e le «brasciole». «Oggi mi sembra veramente di essere a casa mia la domenica!», ci ha detto mentre friggeva i lampascioni.

In alto a sinistra, una veduta della denominazione Lessini Durello, dove nascono spumanti dall'uva autoctona Durella, di grande freschezza e capacità di durare nel tempo. A destra, il castello di Soave, simbolo della denominazione celebre per la produzione degli omonimi vini bianchi. In basso a sinistra, il Monte Veronese, formaggio prodotto nelle tipologie "latte intero" e "d'Allevo".

FIGLI DEL VULCANO

I terreni di origine vulcanica sono molto eterogenei per genesi e caratteristiche, ma apportano ai prodotti importanti peculiarità comuni; i vini e i formaggi che nascono su questi suoli si distinguono per sapore, qualità, complessità e capacità di affinare nel tempo. È il caso del formaggio Monte Veronese Dop e dei vini Dop Soave, Lessini Durello e Santorini, oggi valorizzati tramite il progetto internazionale Heva – Heroes of Europe: Volcanic Agriculture, finanziato dall'Unione Europea nell'ambito della misura 1144. I vini si riconoscono per la loro spiccata acidità e per l'intrigante nota sapida; hanno profumi fruttati ed erbacei, un sapore persistente e una grande propensione all'invecchiamento in bottiglia, qualità che li rende amati dai wine lover. Molto versatili a tavola, sono ideali sia per aperitivo sia per accompagnare pasta e risotti, ricette di pesce e preparazioni vegetariane. Il formaggio Monte Veronese nasce in una zona prevalentemente montana, dove le vacche pascolano in libertà per buona parte dell'anno; è prodotto nelle tipologie "latte intero", perfetta come formaggio da pasto o per preparare fondute, e "d'Allevo", indicata per insaporire i primi piatti o gratinare verdure e polenta.

LA PERFEZIONE DELLA SEMPLICITÀ

TORTA DI NOCCIOLE, YOGURT E FRAGOLE

Sapete perché bisogna congelare le gocce di cioccolato prima di aggiungerle in un impasto? Scopritelo, insieme ad altri segreti, seguendo le ricette del pasticciere Massimo Alverà

RICETTE **MASSIMO ALVERÀ**, TESTI **LAURA FORTI**
FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

BUCHTELN
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 7 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
480 g farina 00 – 100 g burro
50 g zucchero semolato
20 g lievito di birra fresco
8 g rum – 5 g miele
5 g sale – 2 uova
1 baccello di vaniglia
confettura di albicocche
limone – zucchero a velo

Impastate la farina con circa 85 g di acqua, il lievito e il miele. Lasciate riposare per 2 ore a temperatura ambiente.
Riprendete quindi l'impasto e unite le uova, uno alla volta, insieme con lo zucchero semolato. Alla fine, aggiungete il sale con metà del burro morbido, i semi della vaniglia e la scorza grattugiata di ½ limone.
Aggiungete il burro morbido rimasto, lavorate l'impasto finché non sarà omogeneo, quindi lasciatelo riposare per altri 60 minuti.
Dividete infine l'impasto in palline da 50 g. Schiacciatele e farcitele con ½ cucchiaino di confettura ciascuna, chiudetele a saccottino e adagiatele con la chiusura verso il basso in uno stampo tondo imburrato (ø 18 cm, h 6 cm).
Lasciate lievitare a una temperatura di 26 °C per 3 ore e 30 minuti o finché le palline saranno 2 volte e mezzo il loro volume iniziale.
Cuocete in forno a 170 °C per circa 35 minuti. Poi lasciate raffreddare e completate con zucchero a velo.

TORTA DI NOCCIOLE, YOGURT E FRAGOLE
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti più 4 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
PER LA PASTA FROLLA
200 g farina – 130 g burro
70 g zucchero a velo
½ baccello di vaniglia
1 uovo – sale
confettura di fragole
PER L'INTERNO
180 g burro – 180 g farina 00
150 g zucchero

TENERINA CON CUORE DI CIOCCOLATO

100 g farina di nocciole
110 g yogurt greco
20 g miele di acacia
7 g lievito in polvere per dolci
2 uova
½ baccello di vaniglia

PER LA PASTA FROLLA
Impastate il burro con la farina, un pizzico di sale e i semi della vaniglia, ottenendo un insieme di briciole. Unite l'uovo, poi lo zucchero a velo e impastate fino a ottenere un composto omogeneo. Fatelo riposare in frigo per almeno 2 ore e poi stendetelo a 3 mm.
Foderate il fondo di uno stampo (ø 18 cm) con la pasta e con una striscia di essa il bordo.
Rifilate l'eccesso e premete per sigillare il bordo al fondo; bucherellatelo con una forchetta e distribuitevi uno strato sottile di confettura di fragole (circa 1 cucchiaio). Riponetelo in frigorifero mentre preparate il resto.
PER L'INTERNO
Mescolate la farina 00, la farina di nocciole e il lievito.
Mescolate il burro morbido con lo zucchero, il miele, i semi della vaniglia.
Unite poco per volta le uova sbattute con la frusta e leggermente intiepidite (il calore aiuta gli amidi a creare struttura nell'impasto), poi aggiungete le farine setacciate, infine lo yogurt.
Versate il composto nello stampo e ponete in frigorifero per 2 ore.
Infornate a 170 °C per 50 minuti.
Sfornate la torta, lasciatela intiepidire brevemente, poi completate a piacere con zucchero a velo, fragole e foglie di menta.

TENERINA CON CUORE DI CIOCCOLATO
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
190 g farina
175 g uova (3 uova)
140 g zucchero semolato
135 g gocce di cioccolato
125 g burro chiarificato fuso

→

VINO, ARTE, CULTURA
ANNO 1622
VILLA SANDI
VILLASANDI.IT
VILLA SANDI
PROSECCO
ROSÉ MILLESIMATO 2023
VILLA SANDI
PROSECCO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
VILLA SANDI

40 g **cioccolato fondente 70%**
25 g **miele**
15 g **cacao**
8 g **lievito in polvere per dolci**
sale – zucchero a velo

Mettete le gocce di cioccolato in freezer mentre preparate tutto il resto.
Mescolate nella planetaria o nel mixer la farina, il lievito, il cacao, il miele, lo zucchero semolato e un pizzico di sale.
Sbattete le uova e scaldatele fino a 60 °C, a bagnomaria o nel microonde.
Fondete il burro con il cioccolato, a bagnomaria o nel microonde, e portate anch'essi a 60 °C.
Unite nel mixer con le farine prima le uova scaldate, a filo, con il mixer attivato, poi il burro con il cioccolato. La temperatura tiepida consente agli amidi della farina di cominciare a dare struttura all'impasto.
Lasciate raffreddare il composto fino a circa 30 °C, aggiungete le gocce di cioccolato freddissime e mescolate: in questo modo, non si scioglieranno e non precipiteranno sul fondo.
Versate il composto in uno stampo (ø 18 cm, h 4 cm) foderato di carta da forno, lasciata un po' alta sul bordo, in modo da contenere la crescita dell'impasto in cottura.
Infornate a 170 °C per 45-50 minuti: la torta dovrà rimanere molto umida all'interno.
Servite la tenerina spolverizzandola con zucchero a velo e accompagnatela a piacere con panna montata e lamponi.

CIAMBELLA DI CAROTE

CIAMBELLA DI CAROTE

Impegno Facile
Tempo 2 ore
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g **carote**
125 g **zucchero di canna integrale**
55 g **farina di nocciole**
35 g **farina di avena senza glutine**
25 g **olio di semi di girasole**
2 **uova**
2 **albumi**
½ **limone**
lievito in polvere per dolci senza glutine
sale – burro

Grattugiate le carote con una grattugia a fori grossi e sistematele su una teglia coperta con carta da forno. Infornatele a 90 °C per 45 minuti, girandole spesso, in modo che si asciughino in modo uniforme.
Sbattete le uova e gli albumi in una ciotola e intiepiditeli leggermente (nel microonde o a bagnomaria). Unite lo zucchero, un pizzico di sale e la scorza grattugiata di limone e montatele finché non saranno diventate ben spumose.
Mescolate la farina di avena con una punta di cucchiaino di lievito e la farina di nocciole, quindi mescolatele con le carote asciugate, e frullate tutto nel cutter, per avere uno sfarinato sottile e più omogeneo.
Incorporatelo delicatamente al composto di uova, con una spatola. Alla fine, unite l'olio. Versate il composto in uno stampo unto con un po' di burro fuso: noi abbiamo utilizzato uno stampo da kugelhopf (ø 15 cm, h 10 cm).
Infornate a 160 °C per 45-50 minuti.
Servite la ciambella decorata a piacere: noi abbiamo scelto una carotina baby caramellata.

MASSIMO ALVERÀ

Nato a Cortina (BL), ha iniziato la sua carriera come garzone nel laboratorio di famiglia, fornai da quattro generazioni. È il primo a dedicarsi all'arte dei dolci, nella quale si è perfezionato con i più grandi maestri nazionali e internazionali. Oggi è titolare della Pasticceria Alverà a Cortina e associato AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani). Ama la magia dei lievitati naturali, la pasticceria mignon e il cioccolato.

Fiorisce la tavola con lo stampo in silicone Maggie di **Silikomart**. Perfetto per realizzare dolci creativi che mimano la corolla di un fiore. *silikomart.com*

COF01 è il nuovo forno «standing» della gamma 50's Style di **Smeg**. Disponibile in nero, bianco, crema, azzurro pastello, verde pastello e rosso. Così bello che è un peccato tenerlo in cucina. *smeg.com*

IL FUTURO È IN CUCINA

Nel cuore hi tech della casa si concentrano strumenti che fanno risparmiare tempo ed energia, applicano l'intelligenza artificiale, e rendono l'ambiente più bello

DI **SARA MAGRO** E **ANGELA ODONE**

Miele presenta TwoInOne KMDA 7272 FL-U Silence, il nuovo piano a induzione con quattro zone di cottura rotonde e cappa integrata con motore più silenzioso del 25% rispetto ai precedenti. *miele.it*

Con le friggitrici ad aria di **Panasonic** ridurrete il consumo energetico e i tempi di cottura grazie alla doppia serpentina, al flusso di aria e al getto di vapore. Risultato? Crosticina croccante e interno succulento. *panasonic.com*

Tavolo Moonlight rotondo allungabile di **Giessegi**. Il diametro da chiuso misura 120 cm, aperto raggiunge 170 cm. Diverse le finiture disponibili: laccato opaco liscio oppure «effetto materico». *gissegi.it*

FOTO **AG. GETTYIMAGES**

Il design pulito e inimitabile della cappa sospesa Beat XL, simbolo di **FABER**, è arricchito da una nuova finitura: Bianco Matt. Invariate le caratteristiche di sempre: silenzio, grande potenza di aspirazione e facilità di pulizia. *faberspa.com*

Lo scambio vivo e dinamico tra esterno e interno è la chiave del progetto «nel segno del bosco urbano» di **Doimo Cucine**, realizzato per rispecchiare l'identità e l'unicità di chi vive la cucina, lo spazio più accogliente, centro pulsante della casa. *doimocucine.com*

Il vassoio della serie Ombonad di **Ikea** è realizzato in noce e misura 42 cm di diametro. Ideale complemento di servizio, è perfetto per impreziosire il centro di un tavolo con semplice elaganza. *ikea.com*

A rallegrare la tavola ci pensa **Coin** con il servizio di bicchieri e caraffa in vetro borosilicato con una simpatica ranocchia pronta a balzare fuori. *coin.it*

Rosso fiammante ed espresso e cappuccino come al bar con la macchina manuale Lava Red di **Gaggia**. Progettata e prodotta totalmente in Italia. *gaggia.com*

Il set di **Haier** è composto da: apribottiglie elettrico, aeratore a tulipano per versare senza schizzi; tagliacapsule e tappo per il sottovuoto per preservare il vino dopo l'apertura della bottiglia. *haier-europe.com*

Tortora, sabbia, salvia. Sono questi i tre colori della Fusion Collection di **Brandani**. Piatto piano, fondo e piatto frutta da mescolare con estro per una tavola minimal chic. *brandani.it*

Per personalizzare la cucina in modo originale, potete scegliere il nuovo frigorifero MoodUP™ di **LG Electronics**. Ben 22 finiture colorate diverse e pannelli illuminati da led con sfumature ispirate alla natura. *lg.com*

Vi piacerebbe connettere piano di cottura e cappa in un solo gesto? Con la tecnologia K-Link di **Franke** la cappa si accende e regola la velocità di aspirazione a seconda di cosa si cucina. *franke.com*

Liscia, frizzante, fresca, calda, filtrata per osmosi e senza impurità (cloro, calcare, virus, batteri, sedimenti e metalli pesanti). I sistemi Pure Water di **Frigo2000** erogano acqua potabile gradevole al gusto e sicura. *frigo2000.it*

Un'icona del Made in Italy: macchina per la pasta fatta in casa Atlas 150 di **Marcato**. Tre i formati (sfoglia, fettuccine e tagliolini) più gli accessori per altri undici. *marcato.it*

Una planetaria che fa di tutto. kMix di **Kenwood** monta, impasta, mescola impasti per pane, pizze e biscotti e amalgama delicatamente creme e mousse. *kenwoodworld.com*

Scaffali, cassetti e balconcini. Nel frigo a tre porte di **Sub-Zero** c'è un posto per ogni cosa e ha un sistema di purificazione dell'aria inventato dalla Nasa che riduce batteri, virus e il gas etilene contenuto in alcuni cibi. *frigo2000.it*

Il Forno Virtus Multi 60 DD di **Elica** con sistema innovativo di gestione del calore garantisce aumento rapido della temperatura, elevata inerzia termica ed efficienza energetica. *elica.com*

Forno Combi Steamer V6000 Grands di **V-Zug** per arrostire o cucinare al vapore. Grazie alle due ventole il calore è distribuito in tutta la camera di cottura rapidamente e in modo uniforme. È l'unico al mondo largo 90 cm. *frigo2000.it*

Ecco un accessorio da avere in una cucina moderna: friggitrice ad aria **Philips** Combi Serie 7000 da 2 kg. Per piatti deliziosi e leggeri con pochissimo olio. C'è anche il termometro per sorvegliare che ogni cibo sia cotto alla giusta temperatura. *philips.it*

FOTO **AG. GETTYIMAGES**

PONTE
Un viaggio fenomenale, dal 1948
PONTE
PONTE
rosé
PROSECCO
Denominazione di origine controllata
ROSÉ
BRUT
PONTE
ponte1948.it
seguici su:

Cucina all'aperto K Garden di **Ernestomeda**. Questo nuovo modello sarà presentato durante la prossima design week di Milano (15-21 aprile). *ernestomeda.com*

Tutto in uno: nuovo forno della collezione Flex Design di **Neff** con ventitré funzioni comprese cotture al vapore (100% full steam) e sottovuoto, lievitazione e rigenerazione dei cibi. *neff-home.com*

Esiste il caffè perfetto? **De'Longhi** con Rivelia, la nuova macchina automatica per caffè in chicchi (e Brad Pitt), risponde prontamente a questa domanda. Design e innovazione: 13 tipi di macinatura dei chicchi, 16 varietà di bevande e creme di latte dense grazie alla tecnologia Latte crema Hot. *delonghi.com*

Si chiama Eureka questa linea di **Novità Home** realizzata in ceramica grigio perla con una particolare lavorazione rigata: piatto piano; piatto a scodella; mug; piatto dessert. Tutti adatti al microonde, vanno in lavastoviglie. *novitahome.com*

Ecco l'evoluzione della lampada a batteria di **Zafferano** più amata e imitata. Si chiama Poldina Stopper e il suo corpo è solo un tappo in silicone adattabile alle bottiglie più originali. Funzionalità invariate e spazio alla creatività di ciascuno (in foto usata sulle bottiglie in ceramica Lido). *zafferanoitalia.com*

Per una pausa raffinata: vassoio in acciaio inox con inserto in gres della linea Radici Home Collection e posate Neutra di **Sambonet**. *sambonet.com*

Piastra portatile Slate GP di **Weber** con piedini regolabili e ampia superficie di cottura che supera 260 °C. Per picnic e feste in giardino. *weber.com*

Lavastoviglie Serie 7 Jet Clean di **Samsung Electronics** a elevata efficienza energetica: raggiunge la classe A-10% che usa 7,9 litri di acqua per un ciclo di lavaggio; in più attivando la modalità AI Energy si ottiene un ulteriore risparmio del 23%. *samsung.com*

Tavolo Manta di **Rimadesio**. La struttura in alluminio con tirante centrale supporta piani ampi e pesanti come questo in marmo verde Lepanto. *rimadesio.it*

Si riscaldano con una sola fiamma barbecue e forno **Palazzetti**: la piastra raggiunge la temperatura in 10 minuti, il forno in 25-40. *palazzetti.it*

Nuovo forno smart SuperOven di **Unox Casa** con sistema di AI integrato: basta scegliere il tipo di cibo, e lui seleziona le impostazioni per una cottura perfetta. *unoxcasa.com*

Il controllo di tempi e temperatura avviene tramite una sonda nel piano a induzione con cappa integrata **Asko** e tecnologia Celsius Cooking. *asko.com*

Manico sinuoso e design essenziale per il vaso in vetro soffiato della collezione Andrea Fontebasso 1760. **Tognana**. *tognana.com*

Sgabello Cholla di **Ibride**. Prende il nome dal giardino di cactus nel deserto del Joshua Tree National Park in California. *ibride-design.com*

Ha la scocca in tecnopolimero rigenerato e il telaio in acciaio tubolare la sedia Mentha, design Archivolto, di **Scab Design**. *scabdesign.com*

Formalia Outdoor è il nuovo modello di **Scavolini** disegnato da Vittore Niolu per cucinare e vivere all'aperto: 19 moduli da abbinare agli elettrodomestici per composizioni uniche. *scavolini.com*

QUANDO IL VAPORE FA LA DIFFERENZA

Abbiamo sperimentato un forno di ultima generazione per cuocere uno dei piatti di casa più amati: polpettone farcito con patate arrosto. Il risultato? Succulento l'uno, croccanti le altre. Da replicare subito

RICETTA **GIANFRANCO ALLARI**, TESTI **ANGELA ODONE**, FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **CAMILLA GIACINTI**

POLPETTONE CON ASPARAGI

Impegno Medio
Tempo 2 ore e 10 minuti

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

PER IL POLPETTONE
- **500 g asparagi**
- **450 g polpa macinata di manzo e vitello**
- **250 g salsiccia mantovana**
- **120 g prosciutto cotto a fette**
- **120 g caciocavallo a fettine sottili**
- **50 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato**
- **5 uova**
- **rosmarino – salvia**
- **pangrattato**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

PER COMPLETARE
- **800 g patatine novelle**
- **100 g carote mondate**
- **rosmarino**
- **salvia**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

PER IL POLPETTONE
Mondate gli asparagi eliminando la base più dura; sbucciate il gambo usando un pelapatate. Tenete da parte le punte e tagliate i gambi a rondelle. Dividete le punte a metà nel senso della lunghezza e tenetele da parte. Cuocete i gambi a rondelle in una padella velata di olio. Alla fine salate, pepate e lasciate intiepidire.
Sbattete 4 uova in una ciotola con 20 g di parmigiano, il sale e il pepe, unite le rondelle degli asparagi e versate in una teglia rettangolare, foderata con carta da forno, formando uno strato di pochi millimetri. Infornate la frittata a 180 °C per 10 minuti circa.
Amalgamate in una ciotola la polpa macinata con la salsiccia, 1 uovo, 30 g di parmigiano grattugiato, un trito fine di rosmarino e salvia, una presa di sale e una macinata di pepe.
Stendete il composto di carne su un foglio di carta da forno, ottenendo un rettangolo di circa 40x30 cm.
Distribuitevi sopra prima il prosciutto, poi metà del caciocavallo, la frittata e infine le restanti fettine di formaggio.
Arrotolate il polpettone ben stretto aiutandovi con la carta, sigillate bene le estremità, poi spennellatelo con olio e spolverizzatelo di pangrattato. Accomodatelo su una placca foderata di carta da forno unta di olio.

PER COMPLETARE
Lavate bene le patatine novelle, insaporitele con olio, sale, pepe, rosmarino e salvia. Cuocete le patatine insieme al polpettone in forno a vapore ventilato (percentuale 40%) a 180 °C per 25 minuti; continuate poi la cottura per altri 15 minuti con la sola funzione ventilata.
Saltate separatamente in padella con olio, sale e pepe le carote a rondelle sottili e le punte degli asparagi tenute da parte.
Sfornate e servite il polpettone a fette con le patatine novelle, le punte degli asparagi e le carote rosolate.

A sinistra, l'innovativo abbattitore compatto domestico SBC4604WNR di Smeg: per velocizzare, il cuoco raffredda la frittata prima di farcire il polpettone; a destra, cuoce nel forno Galileo Omnichef contemporaneamente polpettone e patate.

FORNO GALILEO OMNICHEF SMEG

Combina la cottura tradizionale, a vapore e a microonde con la grande facilità di utilizzo. Inoltre il sistema SameTime permette di cuocere diverse pietanze contemporaneamente, senza che i profumi si mescolino, per risparmiare tempo e avere un menù pronto tutto insieme. Volete poi pianificare tutti i pasti della settimana riducendo lo spreco alimentare? Per questo c'è l'**abbattitore compatto domestico SBC4604WNR** che abbatte, surgela e raffredda, ma cuoce anche a bassa temperatura, permette la lievitazione degli impasti e scongela. Infine, grazie alla pratica funzione Ready To Eat, conserva il cibo come in frigo per tutto il giorno e poi lo scalda in modo che sia pronto da mangiare all'orario programmato.

Piatti, bicchieri, posate, salino e tovaglietta verde **Zara Home**, carta da parati usata come tovaglietta **Alessandro Enriquez**, piattino con scritte **Bitossi Home**.

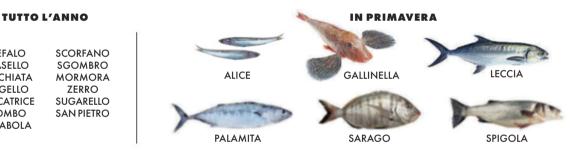
IL MEGLIO AL MERCATO

Ecco cosa scegliere ora al massimo del gusto e delle proprietà. Fotografate la lista e portatela con voi quando fate la spesa: guadagnerete in bontà e in convenienza

NEL MAR MEDITERRANEO

TUTTO L'ANNO

CEFALO
NASELLO
OCCHIATA
PAGELLO
PESCATRICE
ROMBO
SCIABOLA
SCORFANO
SGOMBRO
MORMORA
ZERRO
SUGARELLO
SAN PIETRO

IN PRIMAVERA

IL PAESE DELLE RARITÀ

PRESCINSÊUA
È un formaggio fresco della provincia di Genova. Il nome deriva dal termine «presame», caglio, che in genovese si dice *presû*, tanto che è conosciuta anche come «quagliata». Si ottiene dall'acidificazione del latte e ha una consistenza a metà tra ricotta e yogurt. Presente in molte ricette liguri.

PANE DI ALTOPASCIO
Prodotto Agroalimentare Tradizionale (Pat) toscano, si produce ad Altopascio (LU). Di forma quadrangolare o allungata, ha crosta croccante e mollica morbida. È preparato con farina 0 priva di ogm, senza sale, come tradizione in Toscana, e senza lievito, sostituito da una miscela naturale di acqua e farina.

ASPARAGO DI TERLANO
Terlano (con Settequerce e Nalles) in provincia di Bolzano è nota per il suo asparago bianco, coltivato qui da secoli. Oggi sono circa 12 i produttori che lo coltivano e quando è la sua stagione in zona è celebrato con sagre e appuntamenti dedicati. Di colore candido, ha un gusto delicato ed elegante.

CAPOCOLLO DI CALABRIA
Tutelato dal marchio Dop, è prodotto con le carni della parte superiore del lombo di suini di razza Calabrese o altre di taglia grande, allevate in Calabria. La carne, disossata e salata, lavata con aceto e pressata con aggiunta di pepe, è poi avvolta nel budello, legata e stagionata appesa.

TESTI LAURA FORTI, FOTO AG. GETTYIMAGES, AG. ADOBE STOCK, AG. 123RF, ARCH. LCI

PRONTO IN TAVOLA
I tortellini al prosciutto crudo De Angelis sono senza glutine, ma conservano tutto il gusto e la bontà della ricetta classica: la pasta è trafilata al bronzo, per accogliere il sugo e mantenere la cottura al meglio.

IN DISPENSA

1. Nato nelle caldaie dell'Abbazia di Chiaravalle, nel Milanese, quasi mille anni fa, per ottimizzare una grande produzione di latte, il **Grana Padano Dop** venne chiamato «grana» per il suo aspetto, con tipici granellini bianchi. Oggi è uno dei giganti del made in Italy, tutelato dal Consorzio.
2. I pomodori Pelati **Mutti** sono raccolti al culmine dell'estate e pelati a vapore, per mantenere il sapore e il profumo dei pomodori freschi. Sono immersi in una salsa cremosa, pronti per essere trasformati in sughi tradizionali.
3. Le acciughe sotto sale del Mar Cantabrico di **Zarotti**, dalla livrea argentata, sono pescate nell'Atlantico, selezionate a mano e lavorate in modo artigianale.
4. Iper La grande i punta a scegliere soprattutto prodotti italiani, con il miglior rapporto tra qualità e prezzo, anche per il banco di frutta e verdura, attento alla stagionalità: come gli agretti in aprile.
5. Proviene da olive italiane biologiche, raccolte a mano e con agevolatori meccanici, minimizzando i danni ai frutti, l'olio extravergine di oliva Classico di **Alce Nero.** È ben bilanciato tra amaro e piccante.
6. La senape di Digione Originale **Maille** è un omaggio alla patria della senape francese e la sua storia risale al 1747, anno di fondazione dell'azienda. È realizzata con semi di senape finemente tritati, è cremosa e ha gusto piccante.
7. Diametro più ampio e scanalature più marcate in superficie sono il segno distintivo dei mezzi rigatoni **Barilla** al Bronzo. Grazie al metodo della Lavorazione Grezza, la pasta conserva una ruvidità che la rende perfetta per catturare il condimento.
8. Le mandorle biologiche sgusciate di **Baule Volante** con la pelle, grazie al contenuto di calcio, magnesio, fosforo e vitamina E, sono uno snack salutare, che aiuta a proteggere l'organismo dall'azione ossidante dei radicali liberi. Si trovano in pratiche confezioni da 30 g.
9. Il più iconico tra i formaggi coi buchi, l'**Emmentaler Dop** è prodotto con metodi tradizionali, con latte crudo della omonima regione della Svizzera. Stagiona più a lungo degli altri formaggi, da un minimo di 120 giorni fino a 15 mesi per il nuovo URTYP® («tipo originario, archetipo»).

A CURA DI **LAURA FORTI**, FOTO **AG. 123RF**

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi

Albino Armani albinoarmani.com
Alce Nero alcenero.com
Alessandro Enriquez alessandroenriquez.com
Allegrini allegrini.it
Andriani andrianispa.com
Asko it.asko.com
Barilla barilla.com
Baule Volante baulevolante.it
Berlucchi berlucchi.it
Bertani bertani.net
Biffi biffi1852.it
Bitossi Home bitossihome.it
Brandani brandani.it
Cabana cabanamagazine.com
Calvé calve.it
CàMaiol camaiol.it
Cantina Kurtatsch kellerei-kurtatsch.it
Cavit cavit.it
Cecchi cecchi.net
Coin coin.it
Coltellerie Berti coltellerieberti.it
Cons. Tutela Grana Padano granapadano.it
Cons. Tutela Taleggio taleggio.it
Cusumano cusumano.it
Damiano damianorganic.it
De Angelis deangelisfood.com
De' Longhi delonghi.com
Doimo Cucine doimocucine.com
Eataly eataly
Elica elica.com
Emporio Mikica emporiomikica.com
Enza Fasano ceramiche enzafasano.it
Ernestomeda ernestomeda.com
Eurospin eurospin.it
Faber faberspa.com
Felicia felicia.it
Ferrari Trento ferraritrento.com
Fond. Umberto Veronesi fondazioneveronesi.it
Formaggi dalla Svizzera formaggisvizzeri.it
Foss Marai fossmarai.com
Franke franke.com
Frigo2000 frigo2000.it
Gaggia gaggia.com
Giessegi giessegi.it
Gruppo Italiano Vini gruppoitalianovini.it
Haier haier-europe.com
Heinz heinz.com
Hue tablestories huetablestories.com
Ikea ikea.com
Iper La grande i iper.it
ISSIMO issimoissimo.com
IVV ivvnet.it
Kenwood kenwoodworld.com
La DoubleJ ladoublej.com
La Sassellese sassellese.it
La Viarte Vini laviarte.it
Le Creuset lecreuset.it
LG Electronics lg.com
Lidl Italia lidl.it
Maille maille.com
Marcato marcato.it
Masi masi.it
Masottina masottina.it
Mazzetti D'Altavilla mazzetti.it
Miele miele.it
Mila mila.it
Mutti mutti-parma.com
Nahen nahen.fr
NEFF neff-home.com
Novità Home novitahome.com
Orogel orogel.it
Palazzetti palazzetti.it
Panasonic panasonic.com
Pasqua Vigneti e Cantine pasqua.it
Philips philips.it
Pizzolato lacantinapizzolato.com
Ponte ponte1948.it
Rimadesio rimadesio.it
Riunite&CIV riuniteciv.com
Rotari rotari.it
Sambonet sambonet.com
Samsung samsung.com
Scavolini scavolini.com
Silikomart silikomart.com
Smeg smeg.com
Speck Alto Adige speck.it
Staub staub-italia.it
Terra Moretti terramoretti.it
Unox Casa unoxcasa.com
Vetrina Toscana vetrina.toscana.it
Veuve Clicquot veuveclicquot.com
Vicenzi vicenzi.it
Villa Sandi villasandi.it
Waiting For The Bus wftb.it
Weber weber.com
Whirlpool whirlpool.it
Zafferano zafferanoitalia.com
Zara Home zarahome.com
Zarotti zarotti.it
Zenato Az. Vitivinicola zenato.it

Errata corrige. Nel servizio *Sorprese di Pasqua*, a pag. 16 del numero di Marzo, il marchio dell'uovo di cioccolato Gold Diamond Egg è Cioccolato Gourmet (*cioccolatogourmet.com*) e non T'a Milano, come erroneamente indicato. Ci scusiamo con l'azienda e con i lettori.

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**.

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit **abbonatiqui.it/subscription**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 86 80 80 80 - e-mail: abbonati@condenast.it. Prices are in Euro and are referred to 1 year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	10	€ 80,00	€ 135,00
GQ	8	€ 45,00	€ 72,00
TRAVELLER	4	€ 28,00	€ 39,00
VOGUE ITALIA	12	€ 96,00	€ 173,00
VANITY FAIR	42	€ 146,00	€ 208,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 103,00	€ 149,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

CONDÉ NAST

PUBLISHED BY CONDÉ NAST

Chief Executive Officer **Roger Lynch**
Chairman of the Board **Jonathan Newhouse**
Global Chief Revenue Officer & President, U.S. Revenue & International **Pamela Drucker Mann**
Chief Content Officer **Anna Wintour**
Chief Financial Officer **Nick Hotchkin**
Chief People Officer **Stan Duncan**
Chief Communications Officer **Danielle Carrig**
Chief of Staff **Samantha Morgan**
Chief Product & Technology Officer **Sanjay Bhakta**
Chief Content Operations Officer **Christiane Mack**

WORLDWIDE EDITIONS
France: AD, GQ, Vanity Fair, Vogue
Germany: AD, Glamour, GQ, Vogue
India: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Italy: AD, Condé Nast Traveller, GQ, La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired
Japan: GQ, Vogue, Wired
Mexico and Latin America: AD, Glamour, GQ, Vogue, Wired
Middle East: AD, Condé Nast Traveller
Spain: AD, Condé Nast Traveler, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue
Taiwan: GQ, Vogue
United Kingdom: Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, House & Garden, Tatler, The World of Interiors, Vanity Fair, Vogue, Vogue Business, Wired
United States: AD, Allure, Ars Technica, Bon Appétit, Condé Nast Traveler, epicurious, Glamour, GQ, LOVE, Pitchfork, Self, Teen Vogue, them., The New Yorker, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE
Brazil: Glamour, GQ, Vogue

PUBLISHED UNDER LICENSE OR COPYRIGHT COOPERATION
Adria: Vogue
Australia: GQ, Vogue
Bulgaria: Glamour
China: AD, Condé Nast Traveler, GQ, Vogue
Czech Republic and Slovakia: Vogue, Wired
Greece: Vogue
Hong Kong: Vogue, Vogue Man
Hungary: Glamour
Korea: Allure, GQ, Vogue, Wired
Middle East: GQ, Vogue, Wired
Philippines: Vogue
Poland: AD, Glamour, Vogue
Portugal: GQ, Vogue
Romania: Glamour
Scandinavia: Vogue
Singapore: Vogue
South Africa: Glamour, GQ, House & Garden
Thailand: GQ, Vogue
The Netherlands: Vogue
Turkey: GQ, Vogue
Ukraine: Vogue

LA CUCINA ITALIANA Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Copyright © 2024 per le Edizioni Condé Nast S.p.A. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. S.r.l. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: ELCOGRAF S.p.a., via Arnoldo Mondadori 15, Verona (VR) - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 9,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 9278 del 06-03-2024

I CORSI DI APRILE

BUON DIVERTIMENTO!

Imparate con noi tutti i modi per trattare e trasformare le verdure di primavera, per farcire con fantasia l'hamburger e per finire in dolcezza con i pasticcini della domenica

VERDURE - A TAVOLA CON L'ORTOLANO
Che cosa si impara
Tutto per conoscere e trattare le verdure di primavera: tra i piatti, Torta di verdure cotte e crude con salsa allo yogurt; Insalata di spaghetti, finta bottarga con crema di piselli e verdure croccanti.
Quanto dura
1 lezione di 3 ore.
Quanto costa 90 euro.
Quando si svolge
2, 8, 16 e 20 aprile.

HAMBURGER
Che cosa si impara
I segreti di uno dei panini più amati, in versione classica, di pesce o veg. Per esempio? Hamburger con falafel di ceci, melanzane fritte, scamorza affumicata e pico de gallo; Hamburger nero di salmone con maionese allo yogurt.
Quanto dura
1 lezione di 3 ore.
Quanto costa 90 euro.
Quando si svolge
10, 13 e 16 aprile.

PASTICCERIA MIGNON
Che cosa si impara
Le piccole delizie della pasticceria, dalla pasta alle creme di farcitura: Maritozzo; Macaron con ganache al lampone; Mini diplomatica al mascarpone; Mini cubi con biscuit gelée e bavarese.
Quanto dura
1 lezione di 3 ore.
Quanto costa 90 euro.
Quando si svolge
3, 19, 20 e 30 aprile.

È in piazzale Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
Scoprite gli altri corsi sul nostro sito
scuola.lacucinaitaliana.it
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004
Le videolezioni online su
corsidigitali.lacucinaitaliana.it

FOTO **ARCH. LCI**